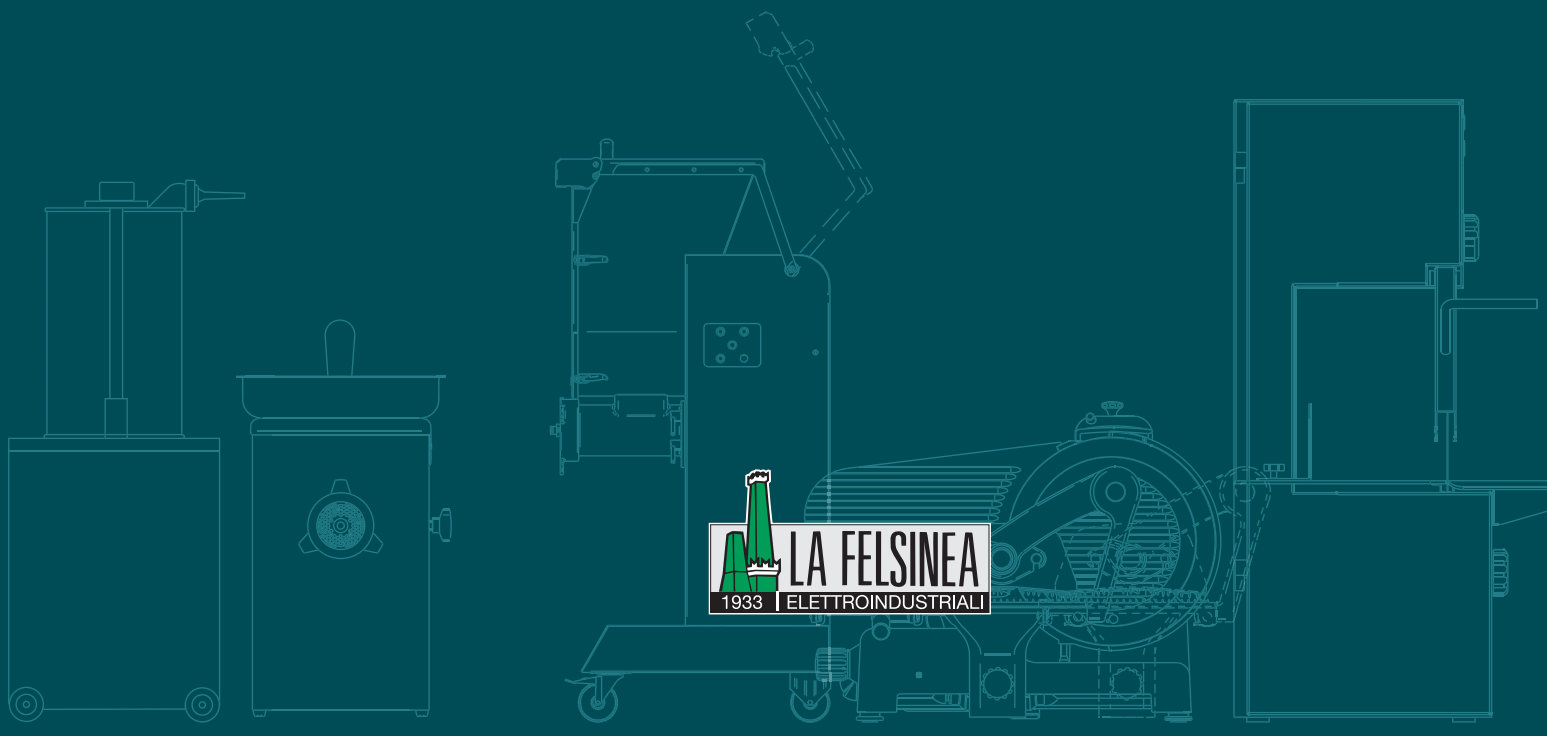
2014

passion in food processing



LA FELSINEA
1933 ELETTROINDUSTRIALI

1933
2013
80
LA FELSINEA
1933 | ELETTROINDUSTRIALI

Oltre 80 anni di **successi**

dal **1933**

LA FELSINEA Il futuro di una grande tradizione

La Felsinea, a long tradition looks to the future

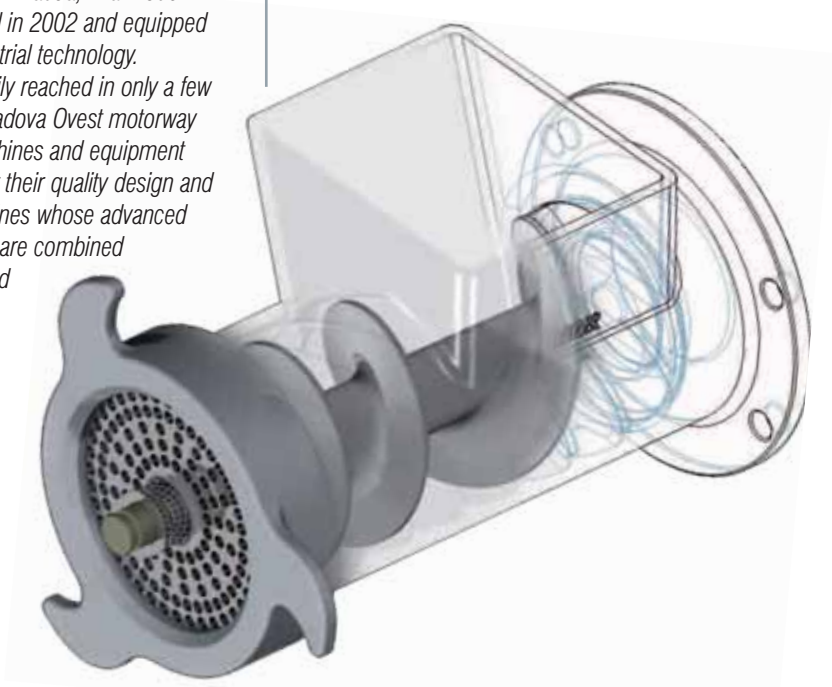
La Felsinea è una delle prime ditte produttrici di macchine professionali per la lavorazione degli alimenti nate in Italia. Le sue origini risalgono infatti al 1933, anno in cui la prestigiosa ditta fu fondata a Bologna. Da allora sono passati molti anni, nel corso dei quali La Felsinea è riuscita sempre a rimanere un'impresa all'avanguardia, grazie alla sua vocazione per l'innovazione e al suo impegno per il continuo perfezionamento dei prodotti. Il noto marchio con le torri Garisenda ed Asinelli ha sempre continuato e continua tuttora a contrassegnare dei prodotti che si posizionano ai più alti livelli di qualità, per questo tipo di attrezzature.

La Felsinea is one of the top market manufacturers of professional food processing machinery in Italy. Its origins date back to 1933 when this renowned company was founded in Bologna. Many years have passed since then, but La Felsinea has always remained a company in the forefront thanks to its vocation for innovation and commitment to constant product improvement. The well-known trademark showing the Garisenda and Asinelli towers in Bologna has always been the symbol of machinery and equipment of the highest quality.

LA FELSINEA
1933 ELETTROINDUSTRIALI

Gli uffici e la produzione La Felsinea hanno oggi sede a Piazzola sul Brenta a pochi chilometri da Padova, in una moderna struttura produttiva completata nel 2002 e dotata delle più avanzate tecnologie.
In questo nuovo stabilimento (raggiungibile in pochi minuti dall'uscita autostradale di Padova Ovest) nascono prodotti superiori per qualità di progettazione e costruzione, macchine in cui le prestazioni più avanzate si uniscono ad un design ergonomico ed esteticamente accurato. Obiettivo dell'azienda è realizzare degli "strumenti di lavoro" sempre più validi, delle attrezzature che aiutino coloro che operano nel variegato

The La Felsinea production plant and offices are now located in Piazzola sul Brenta, just a few kilometres from Padua, in a modern structure completed in 2002 and equipped with the latest industrial technology.
This new plant (easily reached in only a few minutes from the Padova Ovest motorway exit) produces machines and equipment that are superior for their quality design and construction, machines whose advanced performance levels are combined with ergonomics and streamlined design.



L'AZIENDA | THE COMPANY
STORIA | HISTORY

1940/45

1970

1983

1933/40

1933/40

mondo della ristorazione, dei bar, della distribuzione alimentare, della macelleria e della lavorazione della carne a svolgere la loro professione in modo accurato, efficiente, rapido, igienico, sicuro. In questa sua "missione" La Felsinea è guidata dalla propria capacità di ascoltare e comprendere fino in fondo le esigenze dei clienti, individuando di volta in volta le soluzioni più adatte a soddisfarle. Il cliente, con le sue indicazioni e i suoi suggerimenti, è la più preziosa fonte di informazioni, il più prezioso orientamento per migliorare.

La gamma di produzione La Felsinea, già straordinariamente ampia, viene continuamente sviluppata ed aggiornata. Tra i prodotti di maggiore successo vi sono le numerose attrezzature per la macelleria e la lavorazione della carne. Molto consolidata è anche l'affermazione della Felsinea

The company aim is to create increasingly and constantly improved and upgraded "work instruments" and equipment for use in the widely varied field of restaurants, cafés, food distribution, butcheries, and meat processing plants, helping operators to perform their work in accurate, efficient, rapid, hygienic and safe conditions. In this "mission" La Felsinea is guided by its capacity to listen to its customers, understanding their needs, and each time creating the most suitable solutions for each category. By describing his problems and suggestions, the customer is the most precious source of information, indicating the best direction to be followed for product improvement.

Already extremely vast, the La Felsinea product range is constantly being developed and upgraded. Among the most popular products is the wide variety of equipment for

nel campo delle macchine per la cucina professionale e la ristorazione in genere.
I prodotti vengono spesso forniti in versioni diversificate, in modo che ogni cliente possa scegliere la versione che meglio soddisfa le sue esigenze.
La conformità alle normative internazionali in materia di igiene e sicurezza è un punto di partenza imprescindibile per operare con successo in questo delicato settore, così strettamente legato alla sicurezza e alla salute delle persone. Anche in questo senso La Felsinea è un'impresa all'avanguardia, pronta a cogliere ogni evoluzione e ogni progresso.
Un altro punto di forza dell'azienda è il servizio di assistenza tempestivo, competente ed efficace, fornito in Italia e all'estero attraverso una rete di rivenditori altamente selezionati.

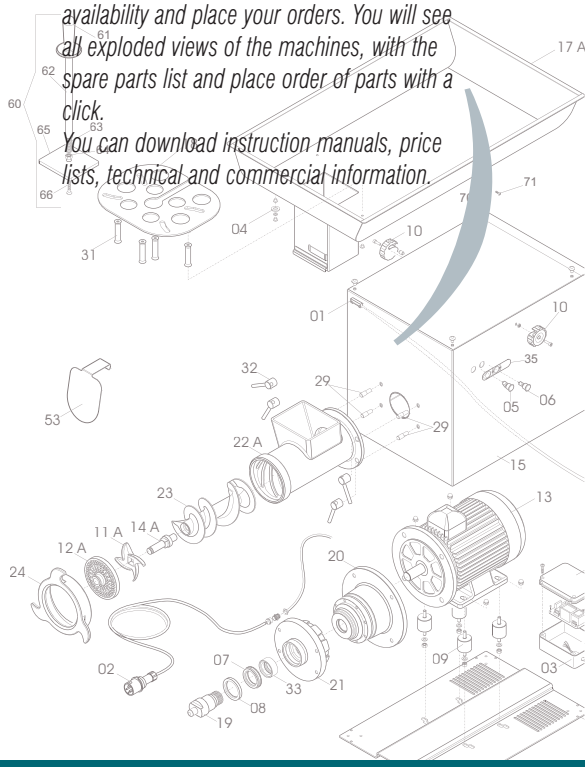
butcheries and meat processing. However, La Felsinea is also renowned in the field of machines for professional cooks and restaurants in general. The products are often supplied in diversified versions so that each customer can choose the model that best satisfies his needs.
Conformity with international standards in the field of hygiene and safety is an essential starting point for operating successfully in such a delicate sector, so strictly linked with public health and safety. Here too, La Felsinea is a company well in the forefront, always ready to adopt any new ideas in evolution and progress.
Another strong point of this company, is their rapid and efficient after sales service both in Italy and abroad, through a carefully selected sales network.

TECNOLOGIA | TECNOLOGY

www.felsinea.com www.service.felsinea.com

Altre informazioni specifiche sono presenti nel nostro sito internet
www.felsinea.com nella sezione dedicata ai rivenditori.
All'interno del sito potete trovare anche informazioni su aggiornamenti tecnici dei prodotti, potete inserire ordini, visualizzare lo stock di magazzino, vedere gli esplosi ed ordinare i pezzi delle macchine direttamente dalle liste ricambi. Potete anche scaricare i manuali di uso e manutenzione e stampare cataloghi con descrizione e dati tecnici dei prodotti.

Many more other information are available on our web site
www.felsinea.com *in the area dedicated to dealers. Inside, you can find many information on technical updates, you can see our stock availability and place your orders. You will see all exploded views of the machines, with the spare parts list and place order of parts with a click.*
You can download instruction manuals, price lists, technical and commercial information.



PUBBLICAZIONI | PUBLICATIONS

CD tec-com

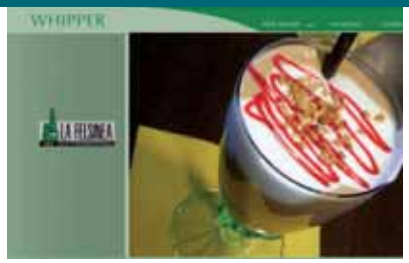
CD TEC-COM

Uno strumento completo che La Felsinea mette a disposizione dei suoi clienti.
All'interno del cd potete trovare informazioni commerciali e tecniche relative alle macchine.

A complete tool placed at your disposal by La Felsinea. Inside you can find commercial and technical information about the whole production.

CD whipper

CD WHIPPER



Un ricettario multimediale che vi permetterà di soddisfare il palato del vostro ospite grazie alle ricette, che combinano caffè e latte, proposte dal nostro barman.

A multimedia cookery cd that allow you to satisfy the taste of your guess thanks to the recipes with coffee and milk suggested by our barman

DVD Jumbomixer

DVD JUMBOMIXER

Guidati da un barman professionista e con il supporto di diverse ricette, il DVD illustra come sfruttare al meglio le potenzialità del **Jumbomixer**, anche e soprattutto **come centrifuga** per estrarre succhi e concentrati da diversi tipi di frutta e verdura

*Directed by a professional barman and with assorted recipes, the DVD shows how to best exploit the potential of **Jumbomixer**, as well as juice processor for various fruits and vegetables concentrates*

Meat Team

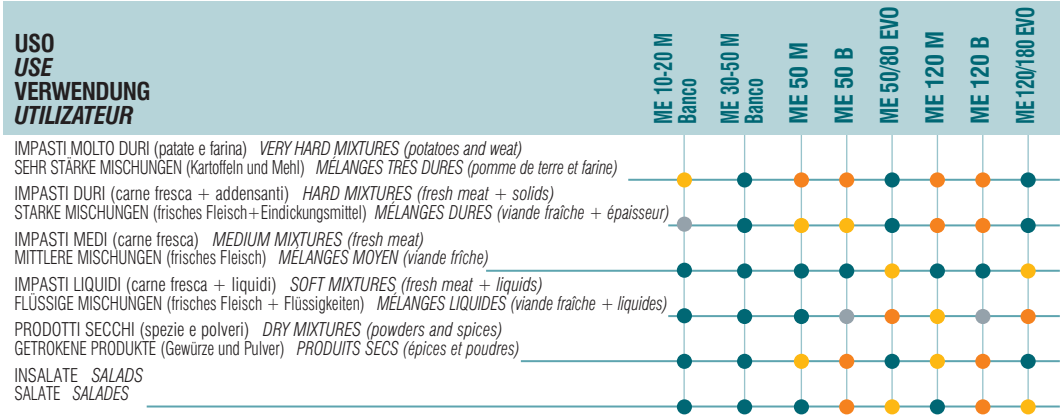
Un gustoso trattato di preparazione di piatti di carne che mostrerà i macellai protagonisti, come dei grandi innovatori.

A tasteful collection for the preparation of meat dishes that shows the leading butchers as innovators themselves.

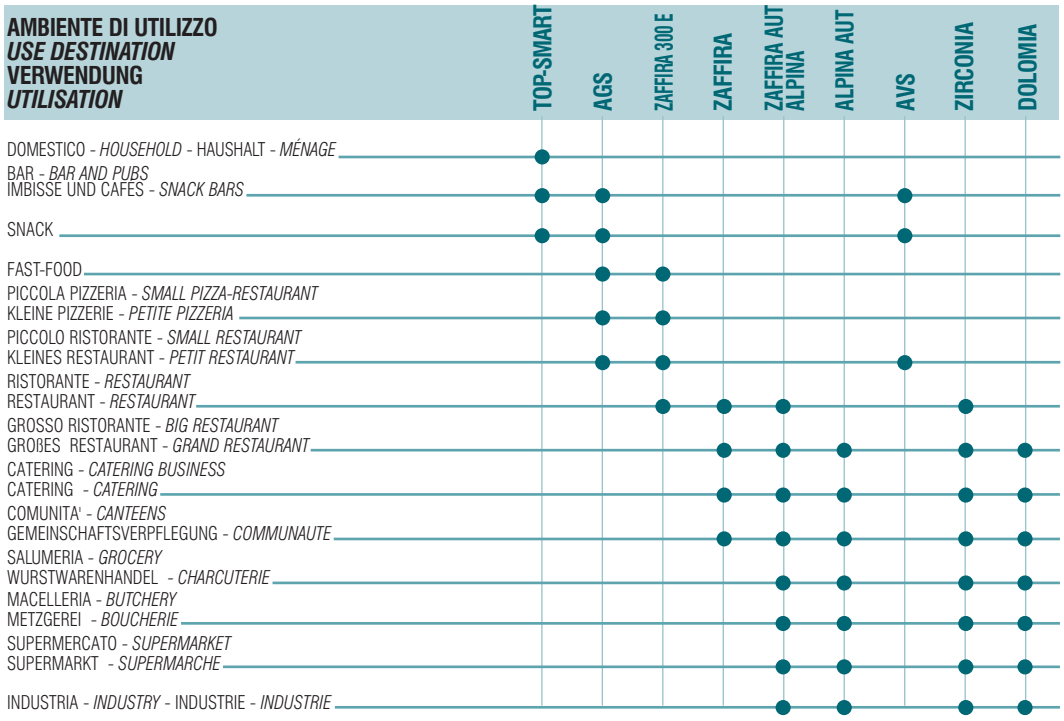
CONSIGLI | RECCOMENDATIONS

A volte risulta molto difficile scegliere tra i numerosi modelli presentati e tra le versioni disponibili. In questa sezione, abbiamo inserito tre tabelle comparative dei vari modelli di alcuni prodotti, che possono aiutarvi a consigliare al meglio il vostro cliente.

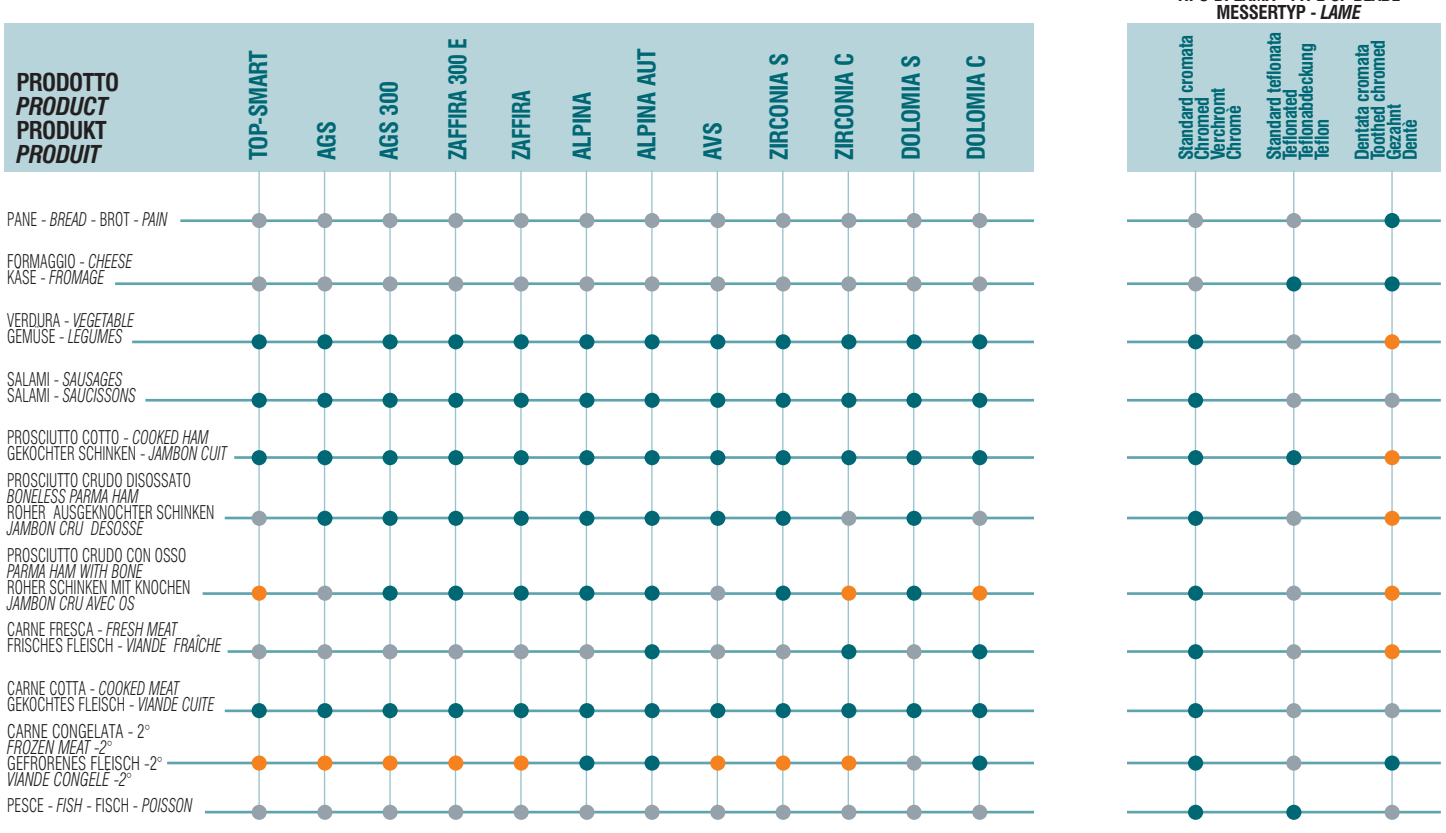
Sometimes it seems difficult to choose between all models and versions available of the machines.
In this section, we include 3 boards comparing all different models of some products, in order to help you in suggesting the right products to your customer.


USO
USE
VERWENDUNG
UTILIZATEUR
ME 10-20 M Banco
ME 30-50 M Banco
ME 50 M
ME 50 B
ME 50/80 EVO
ME 120 M
ME 120 B
ME 120/180 EVO
IMPASTI MOLTO DURI (patate e farina) VERY HARD MIXTURES (potatoes and weat)
SEHR STÄRKE MISCHUNGEN (Kartoffeln und Mehl) MÉLANGES TRÈS DURES (pomme de terre et farine)
IMPASTI DURI (carne fresca + addensanti) HARD MIXTURES (fresh meat + solids)
STARKE MISCHUNGEN (frisches Fleisch+Eindickungsmittel) MÉLANGES DURES (viande fraîche + épaisseur)
IMPASTI MEDI (carne fresca) MEDIUM MIXTURES (fresh meat)
MITTLERE MISCHUNGEN (frisches Fleisch) MÉLANGES MOYEN (viande friche)
IMPASTI LIQUIDI (carne fresca + liquidi) SOFT MIXTURES (fresh meat + liquids)
FLÜSSIGE MISCHUNGEN (frisches Fleisch + Flüssigkeiten) MÉLANGES LIQUIDES (viande fraîche + liquides)
PRODOTTI SECCHI (spezie e polveri) DRY MIXTURES (powders and spices)
GETROKENE PRODUKTE (Gewürze und Pulver) PRODUITS SECS (épices et poudres)
INSALATE SALADS
SALATE SALADES

● : Ideale per l'uso - *Ideal for the use* - Ideal für die Verwendung - *idéal pour l'utilisation* ● : Utilizzabile con pala specifica - *Usable with recommended shaft* - Brauchtbar mit besondere Schaufel *Utilisable avec pale spécifique* ● : Utilizzabile - *Usable for this product* - Brauchtbar - *Utilisabl* ● : Sconsigliata - *Not recommended for this use* - Nicht beratet - *Déconseillé*



TIPO DI LAMA - *TYPE OF BLADE*
MESSERTYP - *LAME*



● : Ideale per l'uso - *Ideal for the use* - Ideal für die Verwendung - *idéal pour l'utilisation* ● : Utilizzabile - *Usable for this product* - Brauchtbar - *Utilisabl* ● : Sconsigliata - *Not recommended for this use* - Nicht beratet - *Déconseillé*

NEWS Host '13

TC 32 SMB *pag. 24*

TC 32 GOLIA VERT BL *pag. 26*

TCM 60 VERT *pag. 28*

GLADIUS *pag. 30*

IS 12 VX *pag. 38*

ME 120-180 EVO *pag. 36*

SPACE 70 BX3P *pag. 56*

SO 1650 X *pag. 46*

BABYSPACE 25 *pag. 52*

SPACE 30 EASY *pag. 54*

FOX AUTOMEC *pag. 61*

C3 *pag. 89*

SOFTOCOOKER S *pag.119*

VISION RAINBOW 3P HOT *pag. 127*

START 220-250 *pag. 62*

SPM 20 B *pag. 110*

PIZZA 105105 *pag. 132*

ARTICA *pag. 113*

HUSKY *pag. 153*

RCS - 511 DSE *pag. 165*

PACOJET II *pag. 171*

Sommario

Abbattitori 113
ARTICA 3 - 5 - 7 - 10 - 14

Affettatrici Gravità 62
START 220-250
TOP 195-220-250-275
AGS 250-275-300
ZAFFIRA 300 E-300-330-350
LX 300 E-300 -330-350
LX Ingr. 300-330-350
ALPINA 350-370-385
LX 350-370-385
LX Ingr. 350-370-385

Affettatrici automatiche 70
ZAFFIRA AUTO 300-330-350
ZAFFIRA LX 300-330-350 AUT
ALPINA LX 350-370 AUT

Affettatrici verticali 74
AVS 250-275-300
ZIRCONIA 300-330-350 C - S -
LX 300-330-350 C - S
ZIRCONIA CL 350-370 C - S -
CL LX 350-370 C - S
DOLOMIA 350-370-385 C - S
LX 350-370-385 C - S

Affettatrici volano 72
Excelsia 300 - 350

Ceppi e taglieri 60

Cutter 89
C3
C4-C6-C9-C15 B-C15

Cutter macelleria 30
Gladius 15

Dispenser 58
DIPA Small - DIPA Retrò - DIPA inox

Forni a convezione 116
Sahara 60/4 New - Plus - 80/4 New - Plus

Forni pizza 130
Pizza 4135-D - 5052 D
Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Frappè 144
FRE 1 -FRPE 1 - FRE 2 - WHIPPER

Frullatori 146
Tornado - Tornado Inox
Jumbomixer 1-2 - X5 - EL
Jumbomixer Q - EL Q

Frullatori ad immersione 92
Uragano small 150-230-300
Uragano 430 - 550 - 750

Grattuge 100
Minichef GT - Plus - Microchef GTX
GTX HP 1,5-2 - GT HP 4

Gruppi bar 154
BEETLE 2 - 3

Hamburgatrici 50
BST 100-130-150-180
BURGER M - MR - S

Hot dog 135
Hot dog 3

Impastatrici pizza 110
SPM 5-10-15 C
20B-20-30-40 - 20-30-40 TR

Insaccatrici idrauliche 40-42
IS 16-30-50 Idr
IS 15-24-35-50 VARIA

Insaccatrici manuali 38
IS 8-16 X - 12 VX IS 8-16 XM - 12 VXM

Inteneritrici manuale e automatica 61
FOX - FOX AUTOMEC

Macchine pasta 104
Pastajet - Pastajet Plus

Macinacaffè - Macinapepe 112
MC-MP HP 3

Mescolatori 31-32-34-36
ME 10-20-30-50 M banco
ME 50-120 M-B
ME 50-80-120-180 BA EVO

Pale e palini pizza 129

Pelapatate - Puliscicozze 82
PPR 6 - 10 - 20 - C

Piastre 122
PS - PP - PD 3000 - OPEN

Piastre in vetroceramica 124
PPV - PDV - OPEN V

Piastre a induzione 120
SPEEDY 25-25 BI-35

Roller toast 140
ROLLER SMALL - COMPACT - TOAST

Salamandre 138
SALAMANDRA Fissa - Mobile

Scaldapizza - Crepiera 121
PP CREPES - Scaldapizza inox - Mariemonti

Segaossa da banco 44
SO 1550-1650-1840 A - SO 1650 FB - Blue

Segaossa inox 46-48
SO 1650 X SO 1650-2020 INOX
SO 2400-3100 INOX

Softcooker 118 - 119
SOFTCOOKER - SOFTCOOKER S

Sottovuoto 52-54-56
BABYSPACE
SPACE EASY 30-40 SPACE 30-40-50

Spremiagrumi 142
SA ECO - SA ECO L - SA MAXI - SA MAXI L

Sterilizzatori EL - UV 59
STER - STER EL - STER UV - Small - Long

Tagliaverdure - Tagliamozzarella 85-88
TV-TM - TV-TM MAXI - TMS

Tirasfoglia 107
TS 326-426-526

Tostiere 136
TOS Q4-Q6-Q12

Tritacarne 96
Minichef 8 - 12 TC Microchef 12 - 22 TC

Tritacarne automatici 28
TCM 30-60-90 VERT

Tritacarne da banco 14-22
Titano 22-32
Titano 22-32 Ice
TCQ 22-32
TCQ 22-32 ICE
TC 22-32 Polifemo

Tritacarne industriali 24-26
TC 32 SM
TC 32-42 Golia VERT

Tritacarne-grattugia 98
Minichef 8-12 TCG - Microchef 12-22 TCG ING

Tritaghiaccio - Rompighiaccio 152-153
Granito - Husky

Vetrinette brioches 126-128
VISION P1-P1C-P2-P2C-P1CF
TOWER - RAINBOW - EASYCOLD

Scelti per voi...

Bilance Minneapolis 174
LIBRA 5/1 5/1P - 10/2 - 20/5 - 40/10 inox - 30/1

Cuocipasta 179
Pastallegra Lt 8 - Lt 10

Forni microonde Menumaster 162-164
EFS 850 D - SELF 850 - MLD 510 SE - RF S518 TS
RMS 510 D - T - TS - RCS 511 DSE - TS

Forni microonde Menumaster 166
DEC 1000 - 14 E -18 E - 21 E2 - DS 30 E

Forni microonde Menumaster 168
MXP 520

Friggitrici 178
Eldorado 5 - 5x2 - 8 R - 8x2 - 5+8 - 8x2 R - 10 R - 10x2 R

Frullatore a immersione 172
KIRO

Minicooker - Mycook 173
MINICOOKER - MYCOOK

Pacojet 170
Pacojet - Pacojet II

Piastra buffet 161
PB 1/1 INOX

Piastre induzione 160
IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK

Planetarie 176
PM 7 - PM 10 - PM 20

Sigillasacchetti 158
S 30-40-40 C

Summary

Automatic slicers 70
ZAFFIRA AUTO 300-330-350
ZAFFIRA LX 300-330-350 AUT
ALPINA LX 350-370 AUT

Blast chillers 113
ARTICA 3 - 5 - 7 - 10 - 14

Blenders 146
Tornado - Tornado Inox
Jumbomixer 1-2 - X5 - EL
Jumbomixer Q - EL

Bowl cutter 86
C4-C6-C9-C15 B-C15

Butchery cutter 30
Gladius 15

Ceran glass grills 124
PPV - PDV - OPEN V

Cheesegrater 100
Minichef GT - Plus - Microchef GTX
GTX HP 1,5-2 - GT HP 4

Chopping blocks and cutting boards 60

Coffeegrinder 112
MC-MP HP 3

Contact grills 122
PS - PP - PD 3000 - OPEN

Convection ovens 116
Sahara 60/4 New - Plus - 80/4 New - Plus

Combi bar machines 154
BEETLE 2 - 3

Crêpes grill 121
PP CREPES - Scaldapizza inox - Mariemonti

Cytrus squeezer 142
SA ECO - SA ECO L - SA MAXI - SA MAXI L

Film dispenser 58
DIPA Small - DIPA Retrò - DIPA inox

Food displayer 126-128
VISION P1-P1C-P2-P2C-P1CF
TOWER - RAINBOW - EASYCOLD

Gravity slicers 62
START 220-250
TOP 195-220-250-275
AGS 250-275-300
ZAFFIRA 300 E-300-330-350
LX 300 E-300 -330-350
LX Ingr. 300-330-350
ALPINA 350-370-385
LX 350-370-385
LX Ingr. 350-370-385

Hamburger former 50
BST 100-130-150-180
BURGER M - MR - S

Handheld mixers 92
Uragano small 150-230-300
Uragano 430 - 550 - 750

Hydraulic sausage filler 40-42
IS 16-30-50 Idr
IS 15-24-35-50 VARIA

Hot dog 135
Hot dog 3

Ice crusher 152-153
Granito - Husky

Induction hobs 120
SPEEDY 25-25 BI-35

Industrial meat mincers 24-26
TC 32 SM
TC 32-42 Golia VERT

Knife sterilizers 59
STER - STER EL - STER UV - Small - Long

Manual sausage fillers 38
IS 8-16 X - 12 VX IS 8-16 XM - 12 VXM

Manual slicers 72
Excelsia 300 - 350

Manual and automatic tenderiser 61
FOX - FOX AUTOMEC

Meat mincers 96
Minichef 8 - 12 TC Microchef 12 - 22 TC

Meat mixers 31-32-34-36
ME 10-20-30-50 M banco -
ME 50-120 M-B
ME 50-80-120-180 BA EVO

Milkshaker 144
FRE 1 -FRPE 1 - FRE 2 - WHIPPER

Mincer-grater 93-94
Minichef 8-12 TCG - Microchef 12-22 TCG ING

Pasta machines 104
Pastajet - Pastajet Plus

Pasta sheeter 107
TS 326 - 426 - 526

Pizza ovens 130
Pizza 4135-D - 5052 D
Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Pizza peels 129

Potato peeler Mussels cleaner 82
PPR 6 - 10 - 20 - C

Roller toast 140
ROLLER SMALL - COMPACT - TOAST

Salamanders 138
SALAMANDRA Fissa - Mobile

Self feeding meat mincers 28
TCM 30-60-90 VERT

Softcooker 118 - 119
SOFTCOOKER - SOFTCOOKER S

Spiral mixers 110
SPM 5-10-15 C
20B-20-30-40 - 20-30-40 TR

Stainless steel band saws 46-48
SO 1650 X SO 1650-2020 INOX
SO 2400-3100 INOX

Table top band saws 44
SO 1550-1650-1840 A - SO 1650 FB - Blue

Toasters 136
TOS Q4-Q6-Q12

Vacuum packaging machines 52-54-56
BABYSPACE
SPACE EASY 30-40 SPACE 30-40-50

Vegetable cutter Mozzarella shreader 85-88
TV-TM - TV-TM MAXI - TMS

Vertical slicers 74
AVS 250-275-300
ZIRCONIA 300-330-350 C - S -
LX 300-330-350 C - S
ZIRCONIA CL 350-370 C - S -
LX 350-370 C - S
DOLOMIA 350-370-385 C - S
LX 350-370-385 C - S

Table top meat mincers 14-22
Titano 22-32
Titano 22-32 Ice
TCQ 22-32
TCQ 22-32 ICE
TC 22-32 Polifemo

Chosen for you...

Buffet plate 161
PB 1/1 INOX

Fryers 178
Eldorado 5 - 5x2 - 8 R - 8x2 - 5+8 - 8x2 R -
10 R - 10x2 R

Handheld mixer 172
KIRO

Induction hobs 160
IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK

Microwave ovens Menumaster 162-164
EFS 850 D - SELF 850 - MLD 510 SE - RF S518 TS
RMS 510 D - T - TS - RCS 511 DSE - TS

Microwave ovens Menumaster 166
DEC 1000-14-18 E-21 E2 - DS 30 E

Microwave ovens Menumaster 168
MXP 520

Minicooker - Mycook 173
MINICOOKER - MYCOOK

Pacojet 170
Pacojet - Pacojet II

Pasta cooker 179
Pastallegra Lt 8 - Lt 10

Planetary mixer 176
PM 7 - PM 10 - PM 20

Scales Minneapolis 174
LIBRA 5/1 5/1P - 10/2 - 20/5 - 40/10 inox - 30/1

Sealing machines 158
S 30-40-40 C

Tritacarne da banco

Titano 22

Titano 22 Q

TITANO 22-32

Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, controllato da microinterruttore.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica (CE).
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.
- Silenzioso, potente ed affidabile.
- **Opzioni:**
  · Bocca unger e semiunger
  · Hamburgatrice BURGER M
  · Insaccatrice continua
  · Tramoggia gigante
  · Gambe medie (Titano 32)
  · Protezione per piastre ø > 8 mm
  · Coperchio tramoggia plexiglass

Heavy duty compact mincer.
- *IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Aisi 304 S/S head and feeding worm.*
- *Quick and sturdy head locking system regulated by microswitch.*
- *22 version available also with round feeding neck.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Thermal protection on single phase motors (CE).*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Easy cleaning.*
- *Silent running, powerful and reliable.*
- ***Optional:***
  · *Total/half unger system*
  · *Patty former*
  · *Stuffer kit*
  · *Oversize tray*
  · *Medium legs (Titano 32)*
  · *Safety device for Ø > 8 mm plates*
  · *Plexiglass hopper cover*

Titano 22

Titano 32

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Titano 22	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
Titano 22 Q	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
Titano 32	Mn 1837/2,5 Tf 2205/3	230-400V/50Hz	500	6	250	320	355	500	260	580	690	44	720x570x770	54

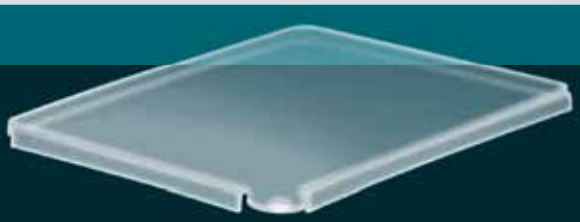
1 - Pratico vano porta piastre e coltelli
Pratical plates and knives container

2 - Sblocco bocca
Head locking system

3 - Opzione insaccatrice
Optional stuffer kit

Titano 32

6 - Opzione gambe con ruote e tramoggia gigante
Legs with wheels and oversize tray

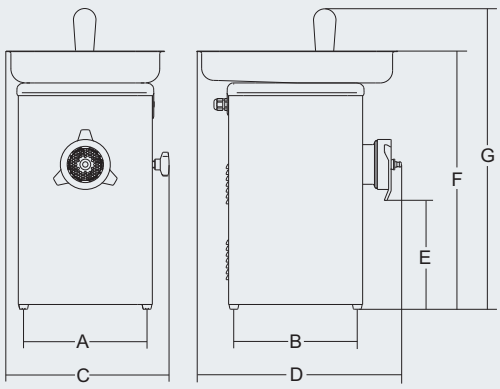


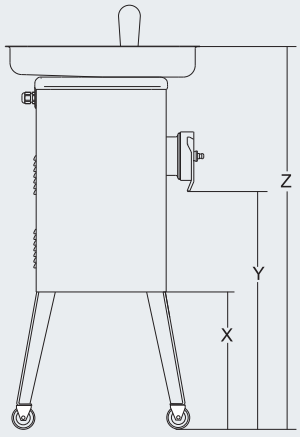
4 - Optional:
Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover

5 - Hamburgatrice
BURGER M opzionale
Optional: BURGER M hamburger device
Brevettata - *Patented*

Pag. 51

Titano 22





7 - **TITANO 32**
Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels

X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm

Standard / Enterprise
12-22-32

1/2 Unger
12-22-32

Unger
12-22-32

Tritacarne refrigerato

TITANO 22-32 ICE

Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- **Sistema raffreddante con modulo termoelettrico:**
  · Senza compressore
  · Senza gas
  · A risparmio energetico
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Caratteristiche TC come modello Titano.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato.
- **Opzioni:**
  · Bocca unger e semiunger.
  · Hamburgatrice BURGER M
  · Insaccatrice continua
  · Tramoggia gigante
  · Gambe medie (Titano 32)
  · Protezione per piastre Ø> 8 mm
  · Coperchio tramoggia plexiglass

Innovative extremely compact refrigerated mincer.
- ***Thermo-electric module refrigeratine system:***
  · *Without compressor*
  · *Without gas*
  · *Energy saving*
- *Thermo-electric module power: 70 Watt*
- *Refrigerated feeding neck and head.*
- *Self-adjusted temperature.*
- *Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.*
- *Same mincing features as model Titano.*
- *Easy maintenance. (no need of refrigerator technician)*
- *Square feeding neck. (Hight output also with pre-minced meat).*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented).*
- ***Option:***
  · *Half/total unger system*
  · *Patty former BURGER M*
  · *Stuffer kit*
  · *Oversize tray*
  · *Medium legs (Titano 32)*
  · *Safety device for Ø> 8 mm plates*
  · *Plexiglass hopper cover*

Titano 22 Ice

Brevettato
Patented

Titano 32 ICE

	Potenza Power Spannung Puissance watt/Hp	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Potenza modulo termoelettrico Thermo-electric module power Leistung des Thermoel. modul Puissance module thermoélectricique watt	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h. Kg/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filieres ø mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Kg	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage mm	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Kg
Titano 22 ICE	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	70	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	34	720x570x770	44
Titano 32 ICE	Mn 1837/2,5 Tf 2205/3	230-400V/50Hz	70	500	6	250	320	355	500	260	580	690	48	720x570x770	58

1 - Pratico vano porta piastre e coltelli
Pratical plates and knives container

2 - Sblocco bocca Titano 32
Head locking Titano 32

3 - Comandi Titano Ice
Titano Ice controls

4 - Griglie di ventilazione Titano ICE
Titano ICE airing take

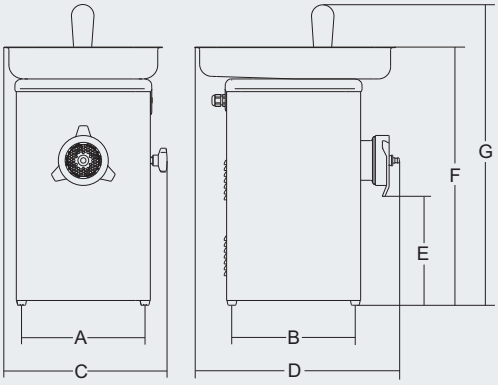
5 - Optional:
Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover

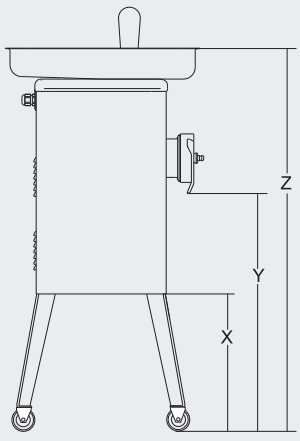
6 - Hamburgatrice
BURGER M opzionale
Optional: BURGER M hamburger device
Brevettata - *Patented*

Pag. 51

Titano 32 ICE

7 - Estrema semplicità di pulizia
Easy cleaning





8 - **TITANO 32**
Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels

X: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm

Standard / Enterprise
12-22-32

1/2 Unger
12-22-32

Unger
12-22-32

Tritacarne da banco

TCQ 22-32

TCQ 22-32
- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi
- Rapido fissaggio bocca controllato da microinterruttore (CE)
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciaio inox
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione
- Comandi inox IP 67

Opzioni:
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale
- Coperchio plexiglass su tramoggia
- Hamburgatrice BURGER M

TCQ 22-32
- *AISI 304 stainless steel construction*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service*
- *Quick head locking system regulated by microswitch (CE)*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yeld production*
- *Feed tray designed with square neck for outstanding performance*
- *Feed tray provided with safety interlock (CE versions)*
- *Stainless steel IP 67 protected controls*

Options:
- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates. (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)*
- *Partial or total Unger system mincing head*
- *Plexiglass feed tray lid*
- *Patty-forming attachment BURGER M*

TCQ 22

TCQ 32

	Potenza Power Stromung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filieres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TCQ 22	Mn 1100/1,5 Tf 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	182	428	531	36	600x500x500	39
TCQ 32	2205/3	230-400V/50Hz	500	6	480	285	637	455	207	447	551	50	720x570x770	72

Optional:
BURGER M
Pag. 51

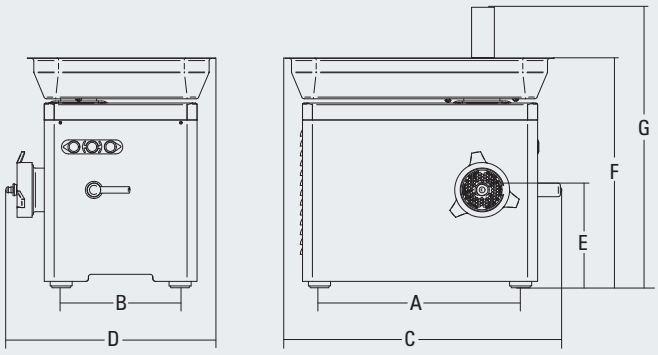
1 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

2 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system

3 - Tramoggia rimovibile
Removable tray

4 - Opzionale coperchio tramoggia plexiglass
Optional plexiglass hopper cover

TCQ 32



Standard/Enterprise
22-32

1/2 Unger
22-32

Unger tot.
22-32

Tritacarne refrigerati

TCQ 22 - 32 ICE

TCQ 22 - 32 ICE
- Caratteristiche tecniche e performance identiche a TCQ
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R134 A
- Refrigerazione su collo, bocca e tramoggia
- Comandi inox IP 67 di serie
- Coperchio plexiglass su tramoggia

Opzioni:
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm
- Bocche Unger parziale o totale
- Hamburgatrice BURGER M.

TCQ 22 - 32 ICE
- *Featuring the very same advantages of the TCQ series*
- *150 Watt, R134 A gas refrigerator*
- *Refrigeration on neck, head and tray*
- *Stainless steel IP 67 protected controls standard*
- *Plexiglass feed tray lid*

Options:
- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates. (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates)*
- *Partial or total Unger system mincing head*
- *Patty-forming attachment BURGER M.*

TCQ 22 ICE

TCQ 32 ICE

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TCQ 22 ICE	1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	237	481	585	48	720x570x770	70
TCQ 32 ICE	2205/3	230-400V/50Hz	500	6	480	285	637	455	207	447	551	60	720x570x770	82

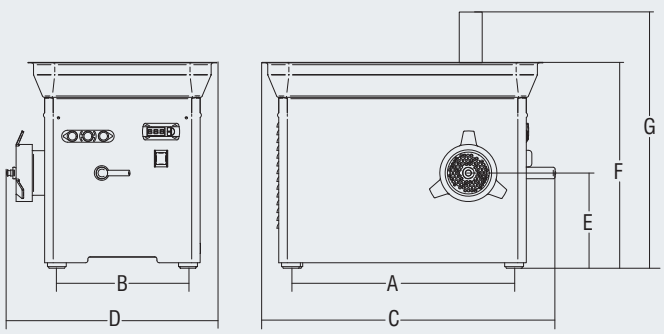
Optional:
BURGER M
Pag. 51

1 - Fissaggio bocca rapido
Fast fixing head system

2 - Comandi inox IP 67
S/steel IP 67 protected controls

TCQ 32 ICE

3 - Coperchio tramoggia plexiglass
Plexiglass hopper cover



Standard/Enterprise
12-22-32

1/2 Unger
22-32

Unger tot.
22-32

Tritacarne da banco

TC 22-32 Polifemo

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi
- Rapido fissaggio bocca senza utensili
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia
- Tramoggia rimovibile interbloccata (32 CE)
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE)

Opzioni:
- Bocche Unger parziale o totale
- Comandi inox IP 67.
- Insaccatrice continua
- Hamburgatrice BURGER M.

- *AISI 304 stainless steel construction*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service*
- *Convenient, no-tools head lock mechanism*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yeld production, completely removable for easy of cleaning*
- *Feed tray provided with safety interlock (32 CE versions)*
- *IP 54 protected, 24 V controls*

Optionals:
- *Partial or total Unger system mincing head*
- *Stainless steel IP 67 protected controls*
- *Stuffer kit*
- *Patty-forming attachment BURGER M.*

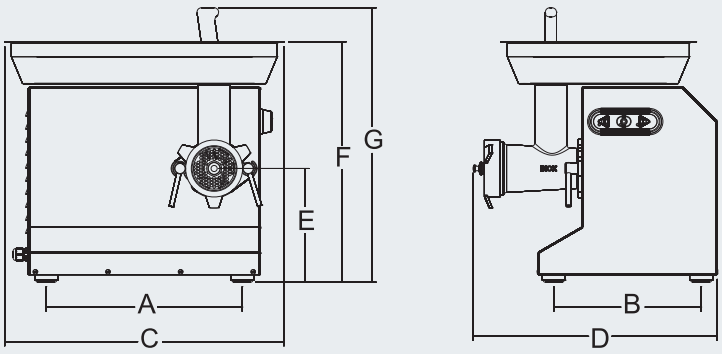
TC 22 POLIFEMO
Optional: BURGER M (Pag. 51)

TC 22 POLIFEMO

TC 32 POLIFEMO
1 - Opzionale: insaccatrice continua
Optional: stuffer kit

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TC 22 Polifemo	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5	360	264	500	437	205	432	490	32	600x500x500	35
TC 32 Polifemo	2205/3	230-400V/50Hz	400	6	440	264	610	465	190	427	530	39	720x570x700	61

Optional:
BURGER M



1 - Bocca totalmente smontabile
Completely removable head

2 - **Optional:**
Supporto vassoio
Tray support

Tritacarne industriali

TC 32 SM

- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio senza utensili.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.
- Coltello inox saldobrasato
- **Opzioni:**
  · Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
  · Tramoggia maxi e super.
  · Gambe alte medie e basse.
  · Piano portavassoio estraibile.
  · Bocca unger e semiunger.
  · Insaccatrice continua.
  · Paraspruzzi inox.
  · Protezione interbloccata per piastre Ø> 8 mm.

- *Compact heavy duty mincer*
- *Exclusive design high output grinding head.*
- *Available both table top or floor standing. (many optionals available)*
- *Stainless steel head with quick locking system, no tools required.*
- *Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *IP 67 protection rated controls with reverse.*
- *S/steel brazed welding knife*
- ***Optional:***
  · *Overload protection.*
  · *Larger trays: "maxi" or "super".*
  · *Short, medium, long legs.*
  · *Receiving tray holder.*
  · *Half/total unger system.*
  · *Stuffer kit.*
  · *Stainless steel splash guard.*
  · *Safety device for Ø> 8 mm plates.*

TC 32 SMB

TC 32 SM

7 - **Optional:**
Tramoggia maxi
Maxi hopper

8 - **Optional:**
Gambe medie con ruote
Supporto estraibile portavassoio
Medium legs with wheels
Extractable tray

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TC 32 SM Hp 3	2205/3	230-400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
TC 32 SM Hp 4	2940/4	400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
TC 32 SMB Hp 4	2940/4	400V/50Hz	700	4,5	446	320	625	538	123	592	691	70	640x760x850	85
Tramoggia standard ***Standard hopper***	-	-	-	-	535x450x h90							-	-	-
Tramoggia maxi ***Maxi hopper***	-	-	-	-	535x660x h90							-	-	-
Tramoggia super ***Super hopper***	-	-	-	-	563x900x h120							-	-	-

3 - **Optional:**
Tramoggia maxi
Maxi hopper

4 - **Optional:**
Tramoggia super
Lager tray "super"

5 - **Optional:**
Protezione bocca per piastra
con foro Ø> 8 mm
Safety device for Ø> 8 mm plates.

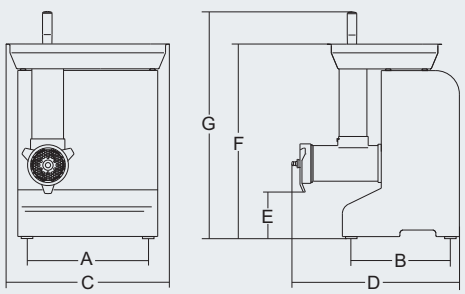
6 - **Optional:**
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard

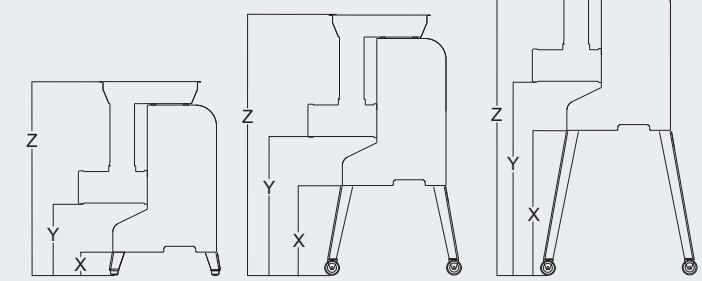
Standard/Enterprise
32

1/2 Unger
32

Unger tot.
32

9 - Estrattore piastre
Plates removal tool





10 - Gambe basse con piedino
Small legs with feet
X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm

11 - Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 416 mm
Y: 556 mm
Z: 1026 mm

12 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels
X: 688 mm
Y: 828 mm
Z: 1298 mm

Standard/Enterprise
32-42

1/2 Unger
32-42-130

Unger tot.
32-42-130

Tritacarne industriali

TC 32-42 Golia VERT

Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
Motori trifase Hp 5 o Hp 7 (TC 42).
Riduttore ermetico a bagno d'olio

Gruppo macinazione:
- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni anche in seconda e successive passate
- produzione oraria effettiva 800-1300 Kg/h (42)
- produzione oraria teorica 3500 Kg/h (42)
- rimanenza carne interno bocca 50-90 g
- perno trascinatore in acciaio inox
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE 42)**
- perno elica in acciaio temperato
- veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
- collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
- ampia tramoggia 563 x 900 h 120 mm con micro di sicurezza
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)

Versione standard:
- coltello inox saldobrasato, piastra inox Ø 4,5.
- pestello
- attrezzo estrazione elica e piastre
- manuale uso e manutenzione

Versione TOP CONTROL per opzioni:
- comando a pedale
- BURGER S
- BURGER A

Optional disponibili:
- paraspruzzi inox
- bocca unger parziale inox
- bocca unger totale inox
- bocca lunga (42)
- protezione bocca per piastre con foro > 8 mm

AISI 304 stainless steel construction.
Can be sprayed.
5 Hp and 7 Hp three-phase motors (TC 42).
Oil-bath, water protected gear box.

Grinding set:
- *Completely made from AISI 304 stainless steel.*
- *Designed for high performance even if product is processed two or more times*
- *S/steel brazed welding knife*
- *Output: 800-1300 Kg/h (actual) (42)*
- *Output: 3500 kg/h (possible)(42)*
- *Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.*
- *Stainless steel drive pin.*
- ***Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE 42)***
- *Tempered steel worm pin.*
- *Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.*
- *Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.*
- *Large 563 x 900 x h 120 mm feeding hopper with safety microswitch*
- *IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions)*

Standard version:
- *S/steel brazed welding knife, 4,5 mm plate*
- *Product pusher*
- *Worm and plate removing tool*
- *Use and maintenance manual*

TOP CONTROL version for optionals:
- *Pedal control*
- *BURGER S*
- *BURGER A*

Optional:
- *Stainless steel splash guard*
- *Stainless steel 1/ 2 unger grinding set*
- *Stainless steel total unger grinding set*
- *Longer head (42)*
- *safety device for Ø > 8 mm plates*

TC 32 Golia VERT

TC 42 Golia VERT

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filieres	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TC 32 Golia VERT	2940/4	230-400V/50Hz	700	4,5	348	393	564	911	654	1169	1237	90	1050x950x1960	115
TC 32 Golia VERT BL Hp 4	2940/4	230-400V/50Hz	700	4,5	348	393	564	1005	654	1169	1237	93	1050x950x1960	118
TC 42 Golia VERT Hp 5	3675/5	230-400V/50Hz	800-1000	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Golia VERT Hp 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1300	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Golia VERT Tramoggia maxi *Maxi hopper*					348	393	626	1125	631	1282	1282	128	1050x950x1960	153
TC 42 Golia VERT Bocca lunga *Longer head*					348	393	564	1063	631	1171	1241	132	1050x950x1960	157
TC 42 Golia VERT Tramoggia maxi + Bocca lunga *Maxi hopper + Longer head*					348	393	626	1215	631	1282	1282	148	1050x950x1960	173

1 - **Optional:**
Tramoggia maxi
Larger feed hopper

2 - Estrattore piastre
Plates removal tool

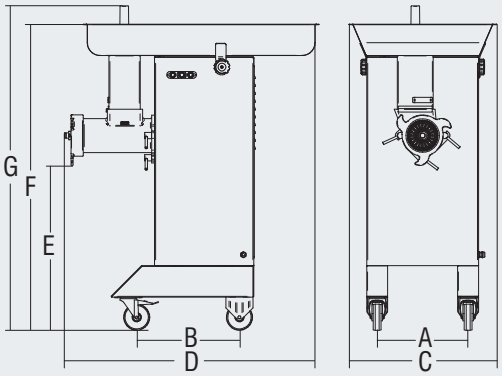
3 - **Optional:**
Protezione bocca per piastra con foro Ø> 8 mm
Safety device for Ø> 8 mm plates.

4 - **Optional:**
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard

Optional
BURGER S (Pag. 51)

Optional
BURGER A (Pag. 51)

5 - **TC 42 Golia VERT:**
Tramoggia maxi opzionale
Optional larger feed hopper



1 - **Optional:**
Paraspruzzi inox
Stainless steel splash guard

2 - **Optional:**
Protezione bocca per piastra con foro Ø> 8 mm
Safety device for Ø> 8 mm plates.

Tritacarne automatici

TCM 30 VERT - TCM 60 VERT - TCM 90 VERT

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
  - Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
  - Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
  - Hp 4 per tritacarne 32
- riduttori angolari ermetici a bagno d'olio.
- micro di sicurezza su coperchio vasca
- autoapertura coperchio gestita da pistoni ad aria
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

Gruppo macinazione:
- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE)**

Versione standard:
- Coltello inox saldobrasato, piastra inox Ø 4,5.
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Versione TOP CONTROL:
- funzionamento temporizzato
- inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore
- possibilità collegamento accessori quali:
  pedaliera
  hamburgatrice semiautomatica BURGER S
  hamburgatrice automatica BURGER A

Optional disponibili:
- paraspruzzi inox;
- protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- bocca unger parziale o totale inox

- *AISI 304 stainless steel construction. Can be sprayed.*
- *2 indipendent IP x5 motors for grinder and mixer:*
  - *1.5 Hp mixer motor*
  - *5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)*
  - *4 Hp meat grinder motor (32 model)*
- *oil-bath, waterproof angular gear box*
- *safety microswitch on meat mixer cover*
- *air pistons open the cover*
- *IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)*

Grinding set:
- *completely made of AISI 304 stainless steel*
- *designed for high performance*
- *stainless steel drive pin*
- *tempered steel worm pin*
- *grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- ***Exclusive, patented plate and ring nut detection system***

Standard version:
- *S/steel brazed welding knife, 4,5 mm plate*
- *floor support with stainless steel wheels and brake*
- *worm and plate removing tool*

TOP CONTROL version:
- *timer function*
- *reverse with timer for meat mixer*
- *optional connections for:*
  pedal controls
  BURGER S - semi-automatic hamburger press attachment
  BURGER A - automatic hamburger press attachment

Optional:
- *stainless steel splash guard*
- *safety device for Ø > 8 mm plates*
- *stainless steel 1/2 or total unger grinding set*

TCM 30 VERT **TCM 60 VERT** **TCM 90 VERT**

	Potenza TC TC Power TC Spannung Puissance TC	Potenza ME ME Power ME Spannung Puissance ME	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filieres	Giri/min. Revolutions Umdrehungen Tours	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp	*Watt/Hp*		*Kg/lt*	*ø mm*	*r.p.m.*	*Kg/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TCM 30 VERT	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	30/42	4,5	TC 200-ME 30	600-850	644	658	247	589	1243	1477	140	1050x950x1960	165
TCM 60 VERT	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	60/80	4,5	TC 186-ME 30	850-1000	670	732	247	655	1416	1694	160	1050x950x1960	185
TCM 90 - Hp 5 VERT	3675/5	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186-ME 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216
TCM 90 - Hp 7 VERT	5145/7	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 200-ME 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216

3 - Estrattore piastre
Plates removal tool

4 - Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting

BURGER S optional
Pag. 51

BURGER A optional
Pag. 51

Standard o enterprise
32-42

1/2 Unger
32-42

Unger tot.
32-42

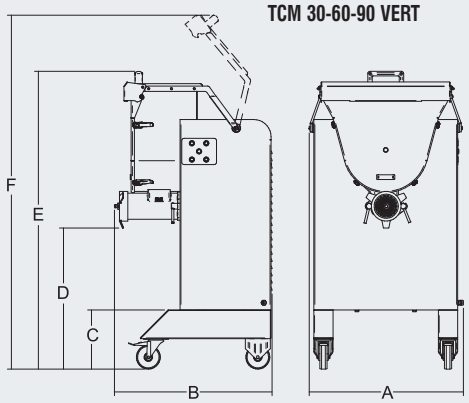
TCM 90 VERT
BURGER S optional

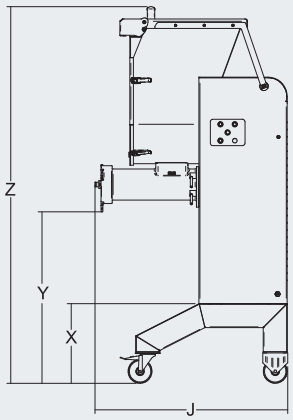
TCM 90 VERT
Burger A optional

5 - Pedaliera optional
Optional pedal controls

6 - Sistema comandi TOP CONTROL
(per BURGER S e BURGER A
TOP CONTROL system
(for BURGER S and BURGER A)

TCM 30-60-90 VERT





7 - TCM 90 VERT
Gambe alte opzionali
Optionals high legs
X: 333 mm Y: 717 mm
Z: 1575 mm J: 806 mm

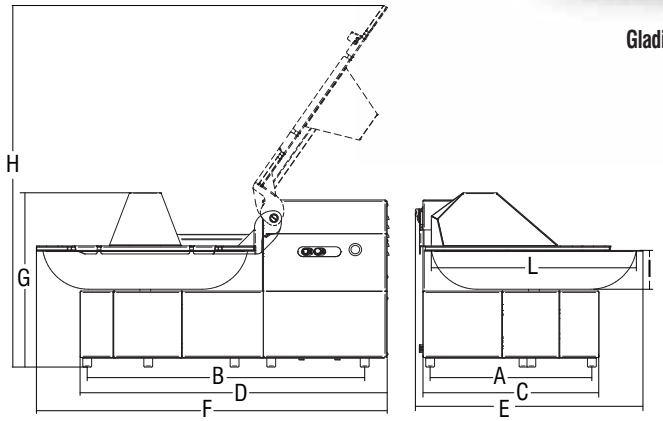
Cutter macelleria

Gladius 15

- Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Lame guidate da potente motore asincrono Hp2 ventilato
- Variatore di velocità continuo da 1400 a 3000 giri gestito da inverter
- Motoriduttore vasca indipendente
- Robusta vasca in acciaio inox AISI 304, ruotabile manualmente per agevolare le operazioni di scarico e pulizia
- Coperchio interbloccato con freno motore
- Comandi con pulsanti inox IP 67
- Mozzo lame con lame smontabili configurabile a 2 o 3 lame
- 3 anelli di tenuta su albero lame, per massima protezione infiltrazione liquidi.

- *Totally AISI 304 stainless steel construction*
- *Blades guided by a powerful, ventilated and asynchronous HP2 motor.*
- *Speed control from 1400 to 3000 r.p.m.run by inverter*
- *Indipendent bowl's motor reducer*
- *Strong AISI 304 stainless steel bowl, manually revolving to simplify unloading and cleaning*
- *Interlocking devices on lid and motor brake*
- *Stainless steel IP 67 controls*
- *Blades hub can be disassembled and used with 2 or 3 blades as required*
- *3 seals on blades shaft to best prevent liquid infiltration*

Gladius 15



Mozzo lame con lame smontabili configurabile a 2 o 3 lame
Blades hub can be disassembled and used with 2 or 3 blades as required

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Lame Knives Messers Couteaux	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Capienza utile vasca Bowl filling level Becken Nützliche Kapazität Capacité	Giri/min. Revolutions Umdrehungen Tours	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Imballo Shipping Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*n°*	*lt*	*lt*	*R.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
GLADIUS 15	1472/2	230-400V/50Hz	3	15	14,5	1.400 ÷ 3.000	450	772	490	855	633	976	485	1006	108	Ø 570	65		80

1 - Comandi IP54
IP54 controls

2 - **Optional**
Sportello frontale vasca apribile
Front outlet opening

Mescolatori da banco

ME 10 - 20 M banco

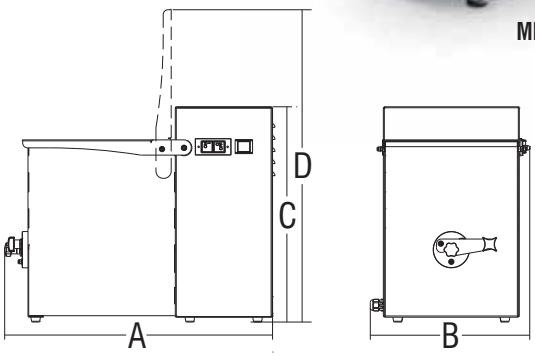
ME 10-20 M banco
Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

- Opzioni:
· Sportello frontale vasca apribile.

ME 10-20 M banco (table top)
Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.
- *Made of Aisi 304 stainless steel.*
- *Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.*
- *Gear protection system with double seal.*
- *IP x5 ventilated, asynchronous motors*
- *Cover with safety micro switch.*
- *Aisi 304 stainless steel blade that is easily removed without tools.*
- *IP54 controls with inversion.).*

- Optional:
· *Front outlet opening.*

ME 10-20 M banco



3 - Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*Kg/lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ME 10 M banco	180/0,25	230V/50Hz	200x250	10/14	482	260	390	534	18	800x600x520	20,5
ME 20 M banco	370/0,5	230V/50Hz	270x300	20/28	554	330	445	646	27	720x570x770	49

Mescolatori

ME 30-50 M banco

ME 30-50 M banco
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore ventilato Hp 2.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- **Opzioni:**
  · Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
  · Tramoggia aggiunta ingredienti.

ME 30-50 M banco (table top)
- *Made from AISI 304 stainless steel.*
- *2HP ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arm. (no tools required)*
- *Front outlet opening for shaft removal and product unload.*
- *Stainless steel IP 67 protection rated controls.*
- ***Optional:***
  · *Short, medium, long legs with wheels.*
  · *Feeding tray to add ingredients.*

ME 30 M banco

3 - **ME 50 M banco**
Gambe medie con ruote optional
Medium legs with wheels optionals

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*Kg/lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ME 30 M banco	1460/2	230-400V/50Hz	300x400	30/42	680	365	1120	530	975	49	720x570x770	59
ME 50 M banco	1460/2	230-400V/50Hz	410x480	50/88	750	465	1250	595	1120	59	870x840x760	74

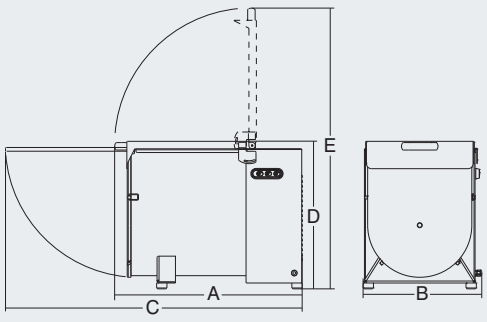
1 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

2 - Opzione tramoggia aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients

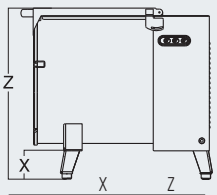
ME 30 M

ME 50 M

3 - **ME 50 M banco**
Gambe medie con ruote optional
Medium legs with wheels optionals

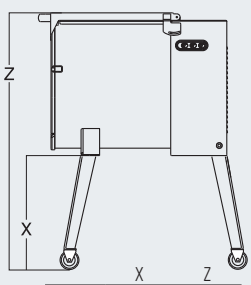


4 - Gambe basse con piedino
Small legs with feet



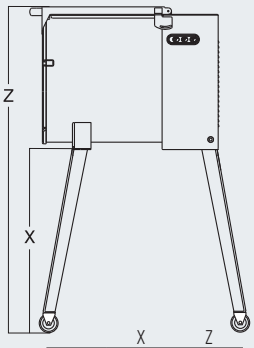
	X	Z
ME 30	150 mm	650 mm
ME 50	150 mm	720 mm

5 - Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels



	X	Z
ME 30	440 mm	940 mm
ME 50	440 mm	1010 mm

6 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels



	X	Z
ME 30	610 mm	1110 mm
ME 50	610 mm	1180 mm

Mescolatori

ME 50-120 M-B

ME 50-120 M-B
- Costruzione con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
- Vasca ribaltabile per lo scarico.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Sistema di riduzione a doppio stadio cinghie-ingranaggi.
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Coperchio con micro di sicurezza.

Sistema Monopala (M).
· Ideale anche per impasti duri e insalate.

Sistema Bipala:
· Veloce mescola grazie all'esclusivo sistema con raschiatore.
· Capacità minima pari a 10% capienza vasca.
· Ideale per carni fresche

ME 50-120 M-B
- *AISI 304 stainless steel base and castors.*
- *Tilting tank.*
- *Removable AISI 304 stainless steel blades. (no tools required).*
- *Belt and gear drive.*
- *S/steel IP 67 protection rated controls.*
- *Safety microswitch on the cover.*

M version (single mixing arm)
· *Simple and easy to use.*
· *Perfect for hard mix and salad.*

B version (one shaft + one scraping blade):
· *Fast mixing thanks to the exclusive scraping blade.*
· *Minimum loading required: 10% max capacity.*
· *Perfect for fresh meat mix*

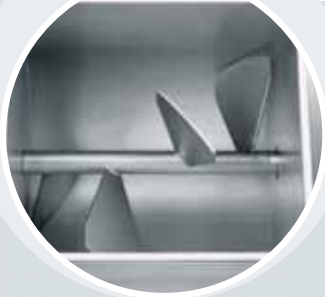
ME 50 M/B

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*Kg/lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ME 50 M	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	50/88	840	500	750	1075	1550	96	1200x670x1300	116
ME 50 B	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	50/88	840	500	750	1075	1280	100	1200x670x1300	120
ME 120 M	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1650	125	1200x670x1300	145
ME 120 B	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	120/163	1000	500	820	1100	1300	125	1200x670x1300	145

1 - Vasca ribaltabile
Turnable tank

2 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

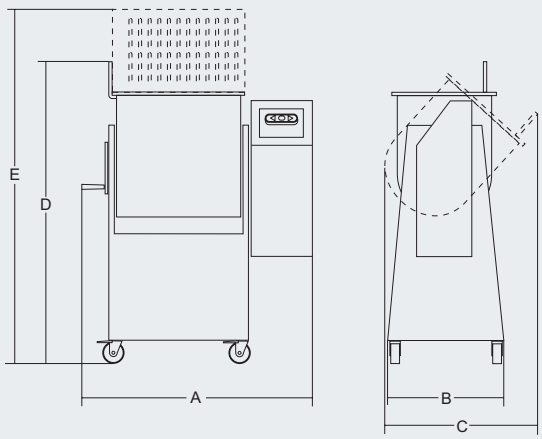
ME 50-120 B



ME 50-120 M

ME 120 M/B

ME 50 - 120 M/B



Mescolatori

ME 50 - 80 - 120 - 180 BA EVO

- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
  - marcia avanti e indietro
  - automatismo con autospegnimento
  - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Opzioni:

- Variatore velocità con inverter.
- Tramoggia per introduzione condimenti

- Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction
- Tilting tank with automatic locking system and safety lock
- Stainless steel swivel wheels with lock (2)
- Two mixing arms system
- Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)
- Protection against liquids with double seal on tank and reduction unit
- Total protection of gear box/control panel
- Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears
- Stainless steel IP 67 controls:
  - *forward and reverse*
  - *auto-off feature*
  - *auto-function with reverse*
- Stainless steel cover with safety microswitch
- Minimum loading required: 40% max capacity
- Perfect for hard mix and salad

Optional:

- Speed control with inverter.
- Feeding s/steel tray for add ingredients

ME 50 - 80 EVO

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità vasca Tank Capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*mm*	*Kg/lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ME 50 BA EVO	(2x) 550/0,75	230-400V/50Hz	420x500	50/88	810	630	730	1030	1617	1220	500	85	1200x670x1300	105
ME 80 BA EVO	(2x) 550/0,75	230-400V/50Hz	620x500	80/110	1000	630	730	1030	1617	1220	500	90	1200x670x1300	110
ME 120 BA EVO	(2x) 750/1	230-400V/50Hz	660x550	120/162	1092	700	855	1029	1717	1209	620	138	1450x750x1300	167
ME 180 BA EVO	(2x) 750/1	230-400V/50Hz	995x550	180/250	1422	700	855	1029	1717	1209	620	152	1450x750x1300	200

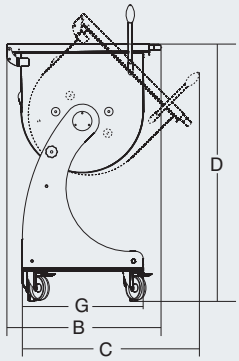
x1	o / or	x1	Manuale continuo Manual continuous
x2	o / or	x2	Timer 1 Min
x1	+	x1	Inversione auto 2 min Auto reverse 2 min

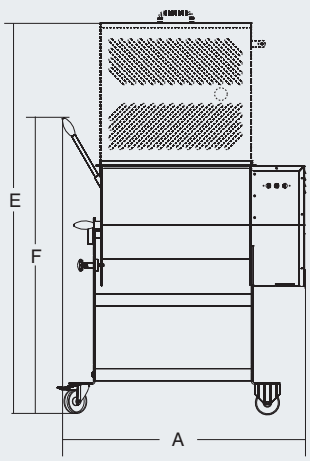
1 - Sistema di controllo
Control system

2 - Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

ME 50-80-120 BA EVO

ME 120 - 180 BA EVO





1 - Cilindro caricabile direttamente dalla macchina
Cylinder fillable directly from the machine

Insaccatrici manuali

IS 8-16 X - 12 VX IS 8-16 XM - 12 VXM

IS 8 - 16 X - 12 VX
- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.

In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio.
Opzionale: Cremagliera in acciaio inox.

IS 8 - 16 XM - 12 VXM
- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione:
  3 imbuti in nylon alimentare bianco.
  Morsetto fissaggio.
  IS 12 VXM con sistema di blocco cilindro per agevolarne il carico.
- **Opzioni:**
  · Cremagliera in acciao inox.
  · Imbuti inox Ø mm 13; 16; 20: 25; 28; 38.

IS 8 - 16 X - 12 VX
- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cyilinder with double welding on the bottom plate.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp.
*- **Optional**: Stainless steel rack.*

IS 8 - 16 XM - 12 VXM
- AISI 304 S/S body and cylinder.
- Sturdy cyilinder with double welding on the bottom plate.
- Nylon pistons with air exhaust valve.
- Galvanized steel gear box.
- Ground and tempered steel gears.
- Gears sliding on 4 sealed bearings.
- 2 speed gear reducer.
- Standard:
3 nylon filling tubes.
Fixing clamp.
IS 12 VXM with easy loading device.
*- **Optional:***
· Stainless steel rack.
· S/steel funnels Ø mm 13; 16; 20: 25; 28; 38.

IS 16 X

IS 8 X

IS 12 VX

	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité cylindre *lt*	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder länge Longeur cylindre *mm*	Ø cilindro Cylinder Ø Zylinder Ø Ø cylindre *mm*	Corsa pistone Piston stroke Kolben hub Course piston *mm*	Imbuti in dotazione Outfit tunnels Standard trichter Standard entonnoir *mm*	A *mm*	B *mm*	C *mm*	D *mm*	E *mm*	F *mm*	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net *kg*	Imballo Shipping Verpackung Emballage *mm*	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut *kg*
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	200	430	660	220	-	-	19	780x260x250	20
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	-	-	23,5	780x260x250	24,5
IS 12 VX	12	380	200	420	10-18-25	391	220	429	262	794	602	24		25
IS 8 XM	8	370	165	420	10-18-25	200	430	660	220	-	-	23	780x260x250	24
IS 16 XM	16	500	200	560	10-18-25	240	575	820	250	-	-	28	890x310x280	29
IS 12 VXM	12	380	200	420	10-18-25	400	190	435	250	800	800	30	670x320x950	32

2 - IS XM
Sistema antiribaltamento cilindro
Cylinder fixing system

3 - IS XM
Fermo cilindro
Cylinder lock

4 - Cuscinetti
Ball bearings

5 - Scatola ingranaggi
Gears box

IS X
Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean

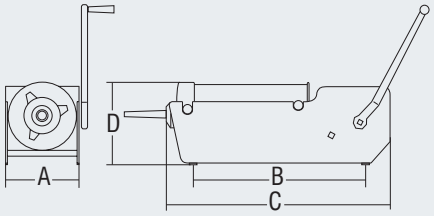
IS X
Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn

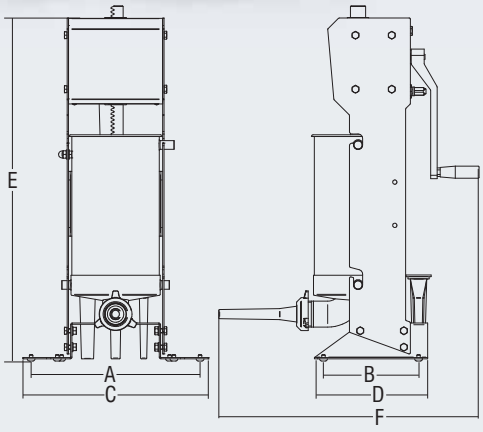
6 - Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels

IS 12 VXM

IS 8 XM

IS 16 XM





Insaccatrici orizzontali idrauliche

IS 16-30-50 Idr

Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità:
- Robusta struttura realizzata in acciaio inox.
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua.
- Cilindro in acciaio inox AISI 304 conforme alle recenti norme igienico sanitarie raggiato e senza resto di saldatura interna, per consentire una semplice pulizia.
- Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando a pedale a bassa tensione.
- Pistoni provvisti di valvole per lo sfiato dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbuti in polietilene di tre differenti misure, a richiesta inox.

Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details:
- *Strong structure made of stainless steel.*
- *Completely cleanable by means of a water sprinkle.*
- *Stainless steel AISI 304 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to semplify the cleaning.*
- *Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive.*
- *Pistons provided with air exaust valve.*
- *Forward feeding adjustable by means of knob.*
- *Backward feeding always at nighest speed.*
- *Complete with three polyethylene funnels of different sizes, stainless steel funnels on request.*

IS 50 Idr

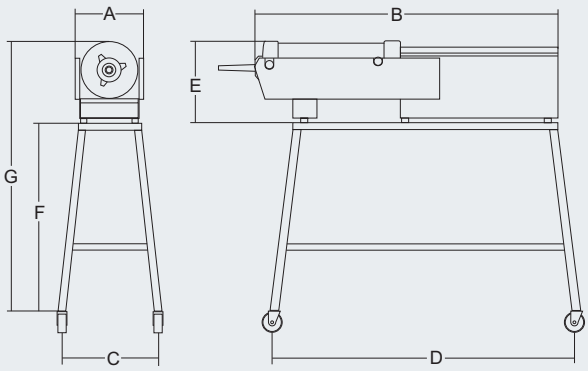
IS 30 Idr

IS 16 Idr

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder lange Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Velocità min. svuotamento Min. forward speed Langsamere vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. svuotamento Max. forward speed Schnelle vor. Bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Backward speed Ruckwarts bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusätzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	*lt*	*mm*	*ø mm*	*mm*				*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
IS 16 idr	520/0,7	16	500	200	520	3'30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460x550	78
IS 30 idr	520/0,7	30	600	260	640	4'10"	60"	30"	10-18-25	360	1580	440	1010	400	720	1100	111	1620x500x500	120
IS 50 idr	520/0,7	50	600	320	650	5'40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500x500	174

1 - Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn

2 - Protezione cilindro oleodinamico e valvole sfiato aria tampone
Hydraulic cylinder protection and pad exhaust valves



1 - Ghiera inox opzionale
S/s optional nut

Insaccatrici idrauliche

IS 15-24-35-50 VARIA

Semplici e funzionali, le insaccatrici idrauliche verticali VARIA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.
Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:

- coperchio e tampone totalmente in acciaio inox,
- guarnizioni in silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa,
- protezione ermetica cilindro oleodinamico,
- stelo pistone in acciaio inox,
- cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato, senza verso obbligato,
- potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata,
- ritorno pistone automatico con spegnimento motore,
- comandi inox IP 67
- regolatore flusso olio di alta precisione,
- ruote gommate opzionali per la IS 15 VARIA, di serie per le IS 24-35-50 VARIA
- serbatoio olio con indicatore di livello.
- **Opzioni:**
  · Cremagliera in acciao inox.
  · Imbuti inox Ø mm 13; 16; 20: 25; 28; 38.

Simple and functional, the VARIA hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.
Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher category models:

- *fully stainless steel cover and piston;*
- *silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;*
- *hermetic protection of the hydraulic cylinder;*
- *stainless steel piston rod;*
- *polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;*
- *powerful and silent ventilated motor operating at 2,800 rpm with immediate action;*
- *automatic piston return when motor stops;*
- *S/steel IP 67 protected controls,*
- *high-precision oil flow controller;*
- *optional rubber wheels for mod. IS 15 VARIA and standard for mod. IS 24-35-50 VARIA;*
- *oil tank with level gauge.*
- ***Optional:***
  · *Stainless steel rack.*
  · *S/steel funnels Ø mm 13; 16; 20: 25; 28; 38.*

IS 15 VARIA
6 - con ruote optional
with optional weels

IS 24 VARIA

IS 35-50 VARIA

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder lange Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Velocità min. svuotamento Min. forward speed Langsamere vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. svuotamento Max. forward speed Schnellere vor. bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Backward speed Rückwärts bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusätzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	*lt*	*mm*	*ø mm*	*mm*				*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
IS 15 VARIA	520/0,7	15	495	200	430	2'11"	59"	35"	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570x1380	63
IS 24 VARIA	520/0,7	25	460	260	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570x1380	103
IS 35 VARIA	520/0,7	35	460	320	380	2'02"	51"	32"	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640x1430	113
IS 50 VARIA	520/0,7	55	520	380	440	6'	75"	32"	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640x1430	160

2 - Elevatore coperchio
Cover elevator

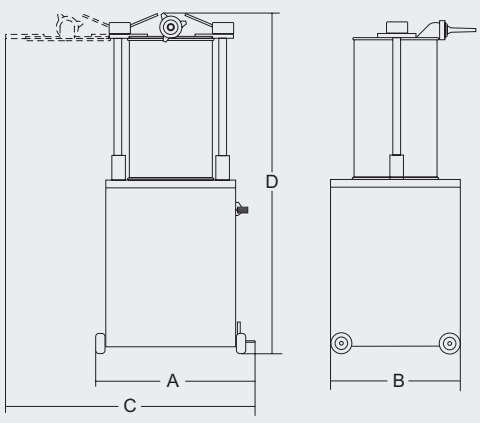
3 - Ritorno pistone automatico
Self retour of piston

4 - Azionamento spinta pistone
Piston pushing up

5 - Comandi inox
Stainless steel controls

7 - Completamente smontabile per pulizia
Completely disassemblable for cleaning

8 - Imbuti inox opzionali
Optional s/s funnels



Segaossa da banco

SO 1550-1650-1840 A - SO 1650 FB - Blue

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spinigicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale, che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.

SO 1550-1650-1840 A
- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
  · Tutte le parti elettriche sono protette in grado IP x5 o superiore.
  · Semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

SO 1650 FB - BLUE
- Carenatura motore, sportello e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Puleggia superiore autotensionante con cuscinetti protetti ermeticamente.
- Pulizia facilitata grazie alla superficie interna liscia e anodizzata.
- Utilizzano lame temperate da 20 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.
- Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.
- Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.
- 24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).
- Maximum reliability and accuracy when adjusting the pulley, whether its height or horizontal and vertical tilt, which makes for improved blade adhesion.
- Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.

SO 1550-1650-1840 A
- Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.
- Airtight bearings on upper pulley.
- Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:
· All the electrical parts are protected IP x5 or higher.
· By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.
- The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.

SO 1650 FB - BLUE
- Motor covering, door and work counter in stainless steel AISI 304.
- Self-tensioning upper pulley with hermetically guarded bearings.
- Smooth cleaning thanks to the polished and anodized inner surface.
- The machines use tempered 20-mm blades to shred bone, frozen or fresh.

SO 1550-1650 -1840 A

SO 1650 FB

SO 1650 FB BLUE

	Lunghezza nastro Blade length Bandsaeglänge Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SO 1550 A	1550	1,5/1400	210	400x420	530	510	606	822	778	215	195	-	-	32	720x570x1200	44
SO 1650 A	1650	1,5/1400	210	430x475	530	600	640	950	915	250	200	-	-	39	720x570x1200	51
SO 1840 A	1840	1,5/1400	250	430x475	530	600	640	950	915	250	240	-	-	40	720x570x1200	52
SO 1650 FB	1650	1,5/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	250	200	43,5	720x570x1140	55
SO 1650 BLUE	1650	1,5/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	250	200	40	720x570x1140	48

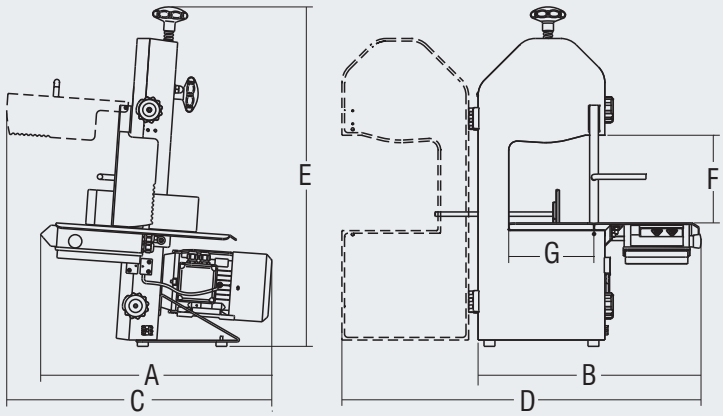
1 - Sistema brevettato estrazione e supporto puleggia
Patented pulley support removing system

2 - Comandi CE con freno motore
CE controls with brake motor

3 - Particolare spingitore
Pusher

SO 1550-1650 -1840 A

SO 1650 FB



Segaossa inox

SO 1650 X SO 1650-2020 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:
- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.
- Puleggia SO1650 inox AISI 304.

- *Made out of stainless steel AISI 304.*
- *Interlocked bone chip tray accessible from outside.*
- *The door can be easily removed for smoother cleaning tasks.*
- *Calibrated pulleys built out of polished aluminium.*
- *Airtight bearings on upper pulley.*
- *Powerful asynchronous and ventilated motors protected by sealing oil sump.*
- *24V controls with safety micro-switch on door and tray, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Quick upper pulley releasing mechanism that makes it easier to clean and change the blade.*
- *Easily removable and replaceable scrapers.*
- *Single-phase motors with heat guard (standard feature).*
- *Can be cleaned with a water spray (no high pressure).*
- *Controls in stainless steel class IP 67.*
- *The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.*

Optional accessories:
- *Sliding trolley.*
- *Fast motors to specifically cut frozen products.*
- *S01650 pulley in stainless steel AISI 304.*

SO 1650 X

SO 1650 INOX

SO 2020 INOX

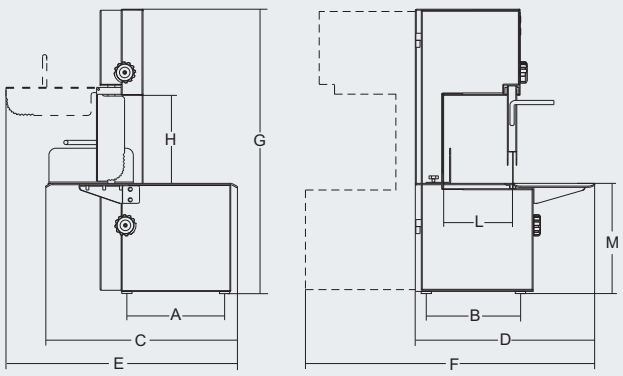
	Lunghezza nastro Blade length Bandsägelänge Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SO 1650 X	1650	1,5/1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	250	197	320	46	570x720x1020	58
SO 1650 INOX	1650	1,5/1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	250	197	320	47	570x720x1020	59
SO 2020 INOX	2020	1,5/1400	250	480x600	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	363	61	760x640x1430	73
SO 2020 INOX FS	2020	1,5/1400	250	480x600	467	411	568	603	710	930	1650	290	236	980	70	760x640x1750	82

1 - Raschiatore lama in materiale plastico alimentare ad innesto rapido.
Alimentary plastic blade scraper in quick to insert.

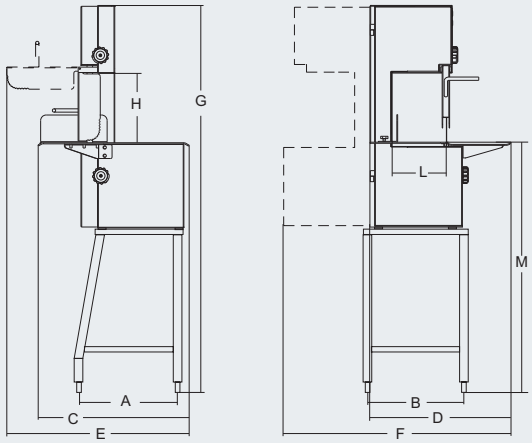
2 - Porzionatrice rimovibile
Removable gauge

SO 2020 INOX FS

SO 1650 X SO 1650-2020 INOX



SO 2020 INOX FS



1 - Inserto guidalama in acciaio inox temperato, incorporato al piano di lavoro
Hardened stainless steel blade guide insert, built in the working table

2 - Sistema di sbloccaggio lama autotensionante a leva
Blade release lever

Segaossa inox

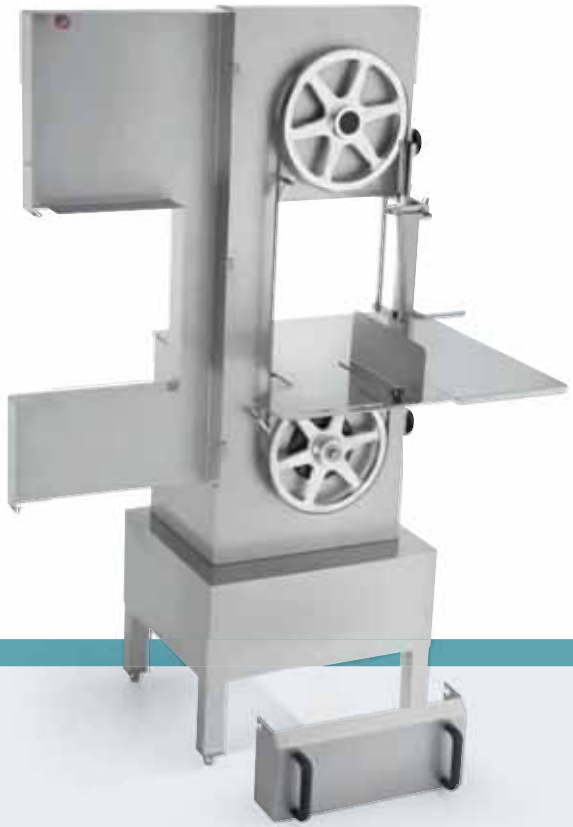
SO 2400-3100 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:
- Carrello scorrevole.
- Puleggia SO2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.

- *Made out of stainless steel AISI 304.*
- *Interlocked bone chip tray accessible from outside.*
- *The door can be easily removed for smoother cleaning tasks.*
- *Calibrated pulleys built out of polished aluminium.*
- *Airtight bearings on upper pulley.*
- *Powerful asynchronous and ventilated motors protected by sealing oil sump.*
- *24V controls with safety micro-switch on door and tray, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Quick upper pulley releasing mechanism that makes it easier to clean and change the blade.*
- *Easily removable and replaceable scrapers.*
- *Powerful 6 or 8 pole motors provide great power with little absorption*
- *Single-phase motors with heat guard (standard feature).*
- *Can be cleaned with a water spray (no high pressure).*
- *Controls in stainless steel class IP 67.*
- *The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.*

Optional accessories:
- *Sliding trolley.*
- *SO2400 pulley with lining in stainless steel AISI 304.*



	Lunghezza nastro Blade length Bandsaegelange Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbaitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SO 2400 INOX	2400	1,8/700	300	510x710	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	100	1050x950x1960	125
SO 3100 INOX	3100	2,5/700	400	795x810	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	170	1050x950x1960	195

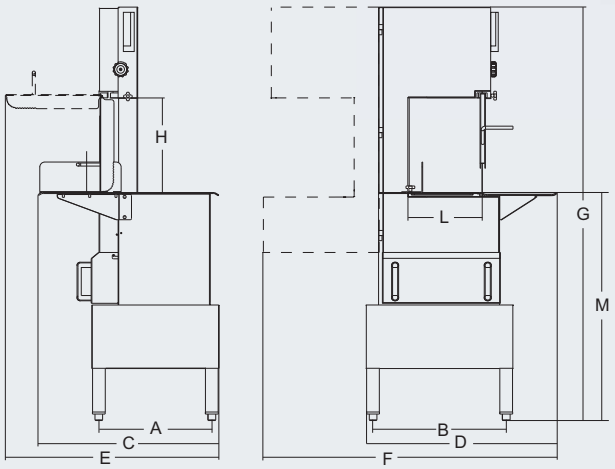
3 - Spingitore porzionatrice SO 3100
Pressing arm and portion-making device SO 3100

4 - Cassetto raccolta scarti estraibile
per facilitare l'operazione
di pulizia da parte dell'operatore
Removable wastage tray for easy clining

5 - Piano scorrevole opzionale
Optional slinding table

SO 2400 INOX

SO 3100 INOX



1 - Confezioni carta da 1 Kg a listino
Spare foils available on demand

Hamburgatrici

BST 100-130-150-180

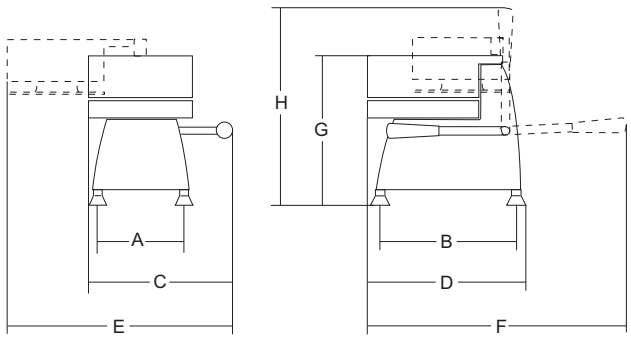
- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Piedini in gomma.

- *Simple and compact patty press with rounded design.*
- *Made from anodized aluminium alloy.*
- *Built-in sheets holder.*
- *Rubber feet.*

BST 100

BST 130

BST 150-180



	Diametro stampo Diameter mould Durchmesser form Diamètre étampe	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
BST 100	100	140	230	260	270	310	400	276	360	4,5	400x430x370	6,5
BST 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	400x430x370	7
BST 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6,5	400x430x370	7,5
BST 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	400x430x370	8

Hamburgatrici

BURGER M - BURGER S - BURGER A

BURGER M

1 - Manuale
Stampo fisso tondo
Ø 100 mm g. 140 c

1 - *Manual*
round fixed mould
Ø 100 mm g. 140 c

2 - Applicabile su / *Applicable on*:
TITANO - POLIFEMO - TCQ

7 - **Stampi opzionali**
Optionals moulds

Ø 110 mm g. 155 c.

g 130 c.

100x100 mm g 150 c.

100x125 mm g 190 c.

g 105 c.

g 20 (x4) c.

Regolabile da tondo a "ovale"
adjustable round to oval

100-200 g

BURGER S

Semiautomatica.
Stampo fisso tondo
Ø 100 mm

Semi-automatic
Round fixed mould
Ø 100 mm

Applicabile su
Applicable on: **GOLIA - TCM**

BURGER A

Automatica.
Stampo fisso tondo
Ø 110 mm

Automatic
Round fixed mould
Ø 110 mm

Applicabile su
Applicable on: **GOLIA - TCM**

Macchine sottovuoto

BABY SPACE 25

- Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacicli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.

IDENTIFICAZIONE MODELLI
IA = Pompa di importazione e piano in alluminio
BA = Pompa aspirazione Bush e piano in alluminio

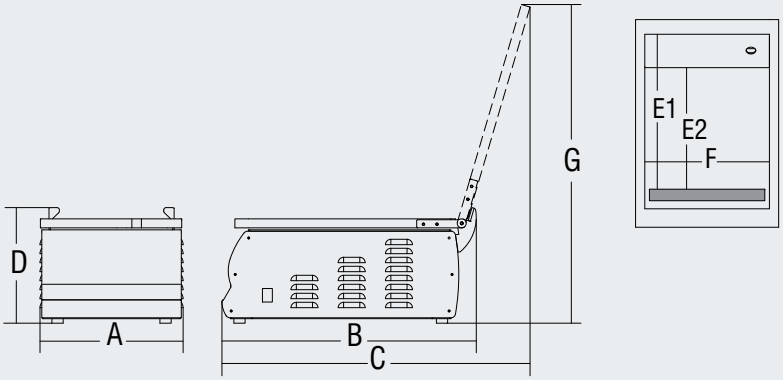
- *A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the Softcooker.*
- *Easily settable vacuum and sealing time*
- *Easily removable sealing bar*
- *Display of vacuum percentage and time to countdown*
- *Last setting can be saved in memory*
- *Rev counter and pump meter*
- *Pump preheating and oil cleaning cycle*
- *Change oil message.*
- *Timed external vacuum.*
- *Manual cover lift.*

MODELS IDENTIFICATION
IA = Import pump and aluminium surface
BA = Bush suction pump and aluminium surface

BABY SPACE 25

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vacuum pumpe Pompe de vide	Barra saldante Sealing bar Schweissnaht Barre de soudre	Dimensione camera Cavity dimensions Kammergrösse Dimensiones de la chambre	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kw		*mc/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
BABY SPACE 25	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350xh75	320	560	685	257	340	263	264	708	30	-	-

BABY SPACE 25
1 - Opzione aspirazione esterna
Optional external air extraction



1 - Comandi Mod. Easy
Mod. Easy controls

2 - Optional: piano regolabile per liquidi
Optional: adjustable insert plate for liquids

Macchine sottovuoto

SPACE EASY 30 - 40 SPACE 30 - 40 - 50 - 70

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.

Sistema di controllo elettronico con:
selezione 6 lingue
impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
8 programmi memorizzabili a piacere
programma A = vuoto automatico
programma X = aspirazione esterna a tempo
programma XA = aspirazione esterna automatica
Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%
segnale di avviso sostituzione olio.
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacicli totali
- Contaore utilizzo pompa

- *Exceptional design to reduce machine size and improve its practicity*
- *Large and wide bell in thermoformed plexigalss on mod. 50 and 70, injection on mod. 30 and 40*
- *Easily removable sealing bar*
- *Extremely easy to clean thanks to a perfectly level product counter.*
- *Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.*

Electronic control system featuring:
6 selectable languages
Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec.
Display of vacuum percentage and time to countdown
8 different settings savable to preference
Setting A = automatic vacuum
Setting A = timed external suction
Setting XA = automatic external suction
Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%
Oil change warning light.
- *Thermal pump guard*
- *Oil preheat and cleaning cycle*
- *Total rev counter*
- *Pump meter*

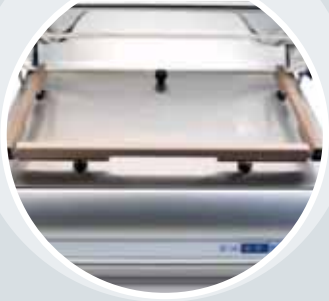
SPACE 30 EASY

SPACE 30 BX

X = standard O = optional	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuum pumpe Pompe de vide	Barra Bar Schweißstab Barre	Camera Cavity Kammer Chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	Kw		*mc/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*	*mm*	*kg*
SPACE 30 Easy DS	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 Easy DX	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 Easy BX	0,35	230V 50 Hz	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 Easy DX 12	0,45	230V 50 Hz	12	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 40 Easy DS 12	0,45	230V 50 Hz	12	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
SPACE 40 Easy DX 12	0,45	230V 50 Hz	12	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
SPACE 40 Easy DS	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 Easy DX	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 Easy BX	0,75	230V 50 Hz	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66

3 - Barra saldante standard
Standard sealing bar

4 - Doppia barra saldante (50/2)
Double sealing bar (50/2)



5 - Tripla barra saldante (70/3)
Triple sealing bar (70/3)

6 - Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid

SPACE 30-40 Easy

- "Easy" identifica una scheda comando semplificata, che garantisce comunque tutte le principali funzioni necessarie per un uso professionale e completo.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli e contaore utilizzo pompa
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio
- Vuoto esterno a tempo
- Non disponibile con stampante o Gas
- Campane ad iniezione con grande sviluppo di volume
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Barra saldante facilmente rimovibile.

- Tutte le altre caratteristiche tecniche e funzionali della macchina rimangono le stesse della versione più completa.

SPACE 30-40 Easy

- *"Easy" identifies a simplified control board that provides all the main functions necessary for a complete professional use.*
- *Easy vacuum and sealing time setting.*
- *Display of vacuum percentage and time to countdown.*
- *Last setting saved in memory.*
- *Rev counter and pump meter.*
- *Pump preheating and oil cleaning cycle.*
- *Oil change message.*
- *Timed external vacuum.*
- *Not available with printer or Gas.*
- *Large injection bells.*
- *Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.*
- *Easily removable sealing bar.*

- *All the other technical and functional specifications of the machine are the same as in the amplified version.*

SPACE 40 BX + GAS + SOFT AIR

SPACE 50 S
7 - Piano regolabile per liquidi opzionale
Optional adjustable insert plate for liquids

8 - Facile manutenzione
Easy access for service

SPACE 70 BX3
9 - Barre saldanti rimovibili
Sealing bar easily removable

10 - Staffa per prodotti liquidi di serie
Standard bracket for liquid products

11 - Optional: aspirazione esterna
Optional: tube for external air extraction

Macchine sottovuoto

SPACE EASY 30 - 40 SPACE 30 - 40 - 50

Opzionali:
- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air
- Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento
- Piano regolabile per buste con liquidi
- Piano in polietilene per rialzo e contenimento.
- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna.

Optional accessories:
- *Inert gas system (MAP) and soft air*
- *Automatic thermal printer by date, time and packing specifications*
- *Adjustable surface for liquid bags*
- *Counter in polyethylene for lifting and containment.*
- *Hose for external suction*
- *GN tanks for external suction.*

SPACE 70 BX3

SPACE 70 BX3P

SPACE 70
12 - Cavalletto alluminio con e senza ruote optional
Optional aluminium table base with and without wheels

	Potenza Power Leistung Puissance	230V 50 Hz F+N	Pompa del vuoto Vacuum pump Vakuum pumpe Pompe de vide	Barra Bar Schweißstab Barre	Camera Cavity Kammer Chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net	Dim. imballo Shipping dimensions Verpackung Emballage	Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut
	Kw		*mc/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*kg*	*mm*	*kg*
SPACE 30 DS	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 DX	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 BX	0,35	X	8	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 30 DX 12	0,45	X	12	310	340x360x h150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
SPACE 40 DS 12	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DX 12	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DS	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 DX	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 40 BX	0,75	X	21	410	430x410x h160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
SPACE 50 DS	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 DX	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 BX	0,75	X	21	510	545x460x h190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
SPACE 50 DX2	0,75	X	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 50 BX2	0,75	X	21	410x2	545x460x h190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
SPACE 70 DX3	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	630	513	747	424	660	95	200	115	-	-
SPACE 70 BX3	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	630	513	747	424	660	95	200	115	-	-
SPACE 70 DX3P	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	-	-	-
SPACE 70 BX3P	1,1	X	40	640x1 / 410x2	780x490x h190	877	674	1134	1368	424	660	95	200	-	-	-

13 - Stampante integrata opzionale
Optional integrated printer

14 - Optional gas inerte e soft air
Inert gas system and soft air option

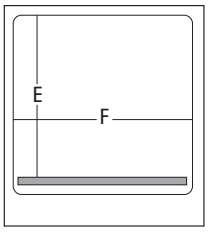
15 - Piano in polietilene per rialzo e contenimento
Counter in polyethylene for lifting and containment

16 - Buste per sottovuoto
Vacuum bags

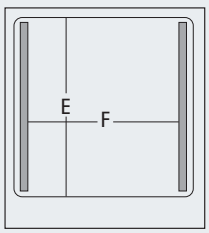
17 - Contenitori gastro 1/1 - 1/2 - 1/3
Gastro trays 1/1 - 1/2 - 1/3

SPACE 50/2
18 - Cavalletto alluminio con e senza ruote optional
Optional aluminium table base with and without wheels

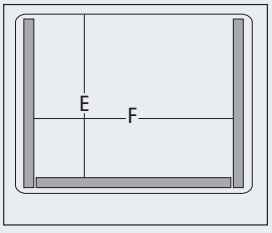
SPACE 30 - 40 - 50

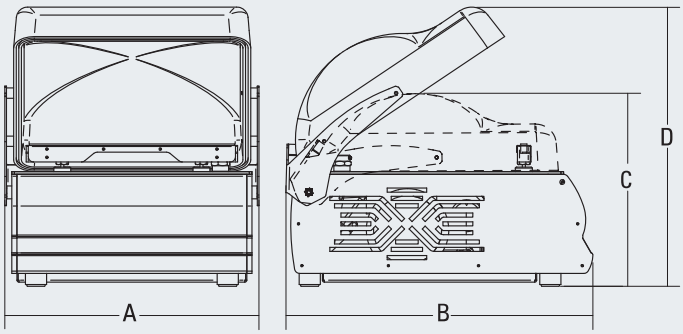


SPACE 50 DB



SPACE 70 TB





1 - Disponibili pellicole da 30-35-40-45 cm
30-35-40-45 cm film available

Dispenser

DIPA SMALL - DIPA RETRÒ - DIPA INOX

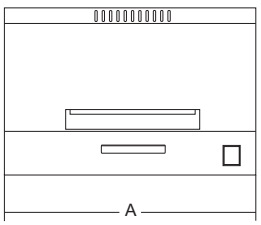
Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Piano riscaldante regolabile tramite termostato per il dispenser SMALL.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli RETRÒ e INOX.
- Profilo teflonato per il modello SMALL (non provocano fumo).

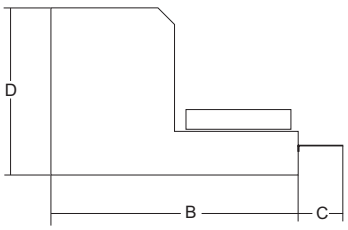
Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygeninc service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.
- *Stainless steel body.*
- *Anodized aluminium rollers and rods.*
- *Heating surface temperature adjustable by thermostat. (SMALL version)*
- *Film cutting by means of a low-voltage heated wire (versions: RETRÒ and INOX)*
- *SMALL version with teflon coated section. (do not smoke).*

DIPA SMALL

DIPA RETRÒ

DIPA INOX





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Rotoli film Max. film roll Folienrollen max Max. bobine film	Piano riscaldante Heating surface Heizfläche Plateau chauffant	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
DIPA SMALL	120	230V/50Hz	400	385x125	485	600	-	140	5	510x610x160	6
DIPA RETRO'	115	230V/50Hz	400	290x165	465	500	125	290	12,5	580x600x370	14
DIPA INOX	115	230V/50Hz	500	300x175	590	720	130	185	14,5	780x870x270	16

STER UV
1 - Portacoltelli rimovibile
Removable knives holder

2 - Timer
Timer

Sterilizzatori EL - UV

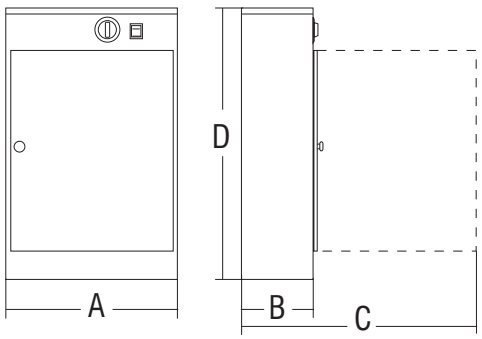
STER - STER EL - STER UV - SMALL - LONG

Sterilizzatore a liquido STER
adatti per il magazzinaggio di ogni tipo di coltello, promuovono un'azione disinfettante per mezzo del liquido TEGO SI.
Realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.
Sterilizzatore elettrico STER EL
è dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido. Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.
Sterilizzatore UV
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

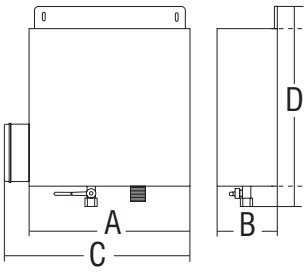
The liquid sterilizer STER
is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of TEGO SI liquid.
Stainless steel body and HD polyethylene cover.
The electric sterilizer STER EL
is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill.
Automatic temperature regulation at 90°C.
The UV sterilizer
- *Made from AISI430 stainless steel.*
- *Chamber is closed by a smoked plexiglass door.*
- *Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.*
- *Knives holder with built in drops collecting tray. (only on 24W version)*
- *Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.*
- *A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.*
- *The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".*

STER UV **STER UV SMALL** **STER UV LONG**

STER UV - SMALL - LONG



STER - STER EL



STER UV
5 - Portacoltelli rimovibile
Removable knives holder

4 - **STER - Sterilizzatore a liquido**
The liquid sterilizer

3 - **STER EL - Sterilizzatore elettrico**
The electric sterilizer

	Q.tà lampade e potenza Nr. of lamps and power Nr. Lampen und Spannung Nr. lampes et puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Assorbimento Absorbition Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat	Timer Timer Schaltuhr Timer	Capienza coltelli Knives capacity Messer kapazität Capacite couteaux	Lunghezza max lama coltello Max lenght of the blade of the knife Max Länge der Messerklinge Longueur max lame couteau	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping dimensions Versand. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt			*°C*	*min.*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
STER	-	-	-	-	-	-	320	400	135	-	35+360	5	420x510x150	6
STER EL	1500	230V/50Hz	-	0÷110	-	-	270	310	140	390	35+395+70	6,5	420x510x150	7,5
STER UV SMALL	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt ~ 0,3 A	-	0÷120	15	310	400	140	520	620	9	470x250x700	11
STER UV LONG	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt ~ 0,3 A	-	0÷120	15	450	400	140	520	760	10	470x250x820	12
STER UV	n. 3 x 8	230V/50Hz	100 watt ~ 0,5 A	-	0÷120	20	290	400	300	690	620	14,5	470x400x700	16,5

Ceppi e taglieri

Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili
- non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens:
- *HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.*
- *Knives are not damaged.*
- *Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.*
- *Available both standard or cut to size, with or without base shelf.*
- *Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.*

1 - Tavoli su preventivo
Tables

2 - Piani in polietilene con listello
Polyethylene sheet

3 - Pesce - *Fish*
4 - Pollo - *Chicken*
5 - Verdure - *Vegetables*
6 - Carne - *Meat*
7 - Carne di cavallo - *Horsemeat*

8 - Ceppi in polietilene
Polyethylene chopping blocks

Ceppo standard polietilene	h.60	400 x 400 mm
Standard chopping block polyethilene		500 x 500 mm
Standard Polyaetylenfleischblock		600 x 600 mm
Standard billots en polyéthylène		600 x 700 mm
Tagliere standard polietilene	h. 20	500 x 420 mm
Standard cutting board polyethilene		600 x 420 mm
Standard Polyaetylenschneidplatte		700 x 420 mm
Standard plahches en polyéthylène		500 x 520 mm
		600 x 520 mm
		700 x 520 mm

Inteneritrici manuale e automatica

FOX - FOX AUTOMEC

FOX
- Tutti i particolari solo in acciaio inox.
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificate.

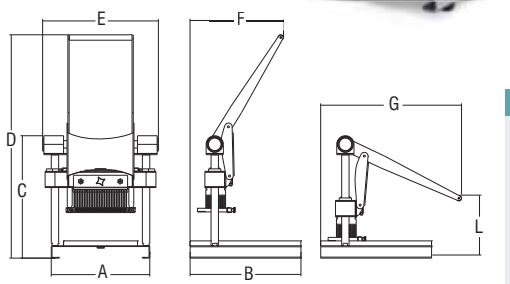
FOX AUTOMEC
- Pacco lame 213 x 80 x h. 62 mm
- Motorizzazione con sistema a biella
- Piano movibile a mezzo leva esterna alla protezione
- Protezione interbloccata rimovibile
- Scorrimento su boccole in tecnopolimero
- piano pivottante
- Totalmente inox
- Facile smontaggio lame
- Lame sostituibili anche singolarmente

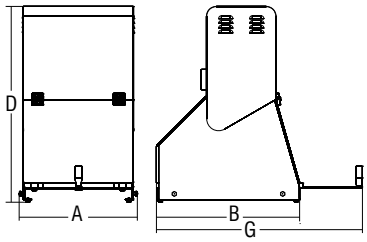
FOX
- *Stainless steel body and details.*
- *Totally covered springs protected from dirt and liquids.*
- *Quick blade disassembling for easy cleaning.*
- *Mobile polyethylene cutting board.*
- *Linear bearings sliding protected by oil seal*
- *Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts*

FOX AUTOMEC
- *Dimensions of the blades set: 213x80xh.62*
- *Drive with connecting rod system*
- *Movable cutting board by an external lever*
- *Removable interlocking system*
- *Sliding on tecnopolymer bushes*
- *Pivot cutting board*
- *Completely made from stainless steel*
- *Easy removable blades*
- *Individually replaceable blades*

FOX

FOX AUTOMEC





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dimensioni max di lavoro Working dimensions max Max. abmessungen der Arbeit Dimensions max de travail	Piano di lavoro Working plate Arbeitsplatte Surface de travail	Lame/coltelli Blades Messers Lames	A	B	C	D	E	F	G	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*mm*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
FOX	-	-	216x280x100	300x450	32	400	450	497	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35
FOX AUTOMEC	550 / 0,75	230V/50 Hz	216x280x100	300x430	32	496	601		822			865		-	-	-

1 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body

Affettatrici START

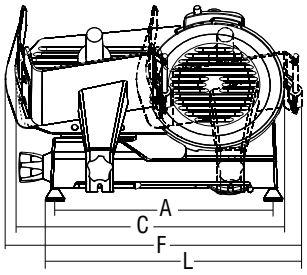
START 220-250

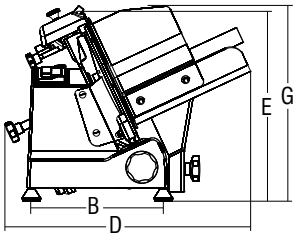
-Basamento in alluminio verniciato alimentare
- Componenti in alluminio anodizzato
- Pressa merce in Nylon alimentare ergonomico e con denti conformati per bloccare perfettamente il prodotto da tagliare
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato servizio continuo.
- Lama stampata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Inclinazione lama 25°.

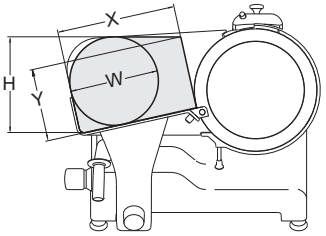
- *Painted aluminium body*
- *Anodized aluminium components*
- *Ergonomic food-presser made of alimentary nylon with teeth shaped to best block the product to cut*
- *Wide space between motor and blade for easy cleaning.*
- *Ventilated motor for continuous work*
- *Stamped, hardened and thick blade*
- *Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins*
- *Strong thickness gauge support*
- *Cast-in sharpener assembly with 2 standard emery-wheels*
- *Compact dimensions but great cutting capacity*
- *Devise for releasing the carriage on CE version*
- *25° blade inclination*

START 220 - 250

START 220 - 250







	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
START 220	220/9"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	480	560	370	570	475	505	210	135	170	160	15	600x500x420	17
START 250	250/10"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	500	560	370	570	475	490	215	145	180	170	16	600x500x420	18

1 - Paramano piatto in plexiglass
Plexiglass hand guard

2 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

3 - Affilatoio scorporato
Without built-in sharpener

Affettatrici TOP

TOP 195-220-250-275

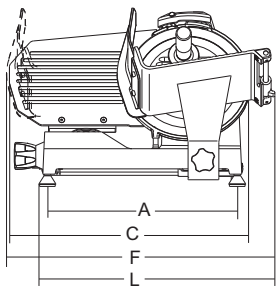
- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Basamento piatto per una facile pulizia.
- Silenzioso e robusto motore asincrono.
- Trasmissione con robusta cinghia poliV.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie dal modello 220 in su.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

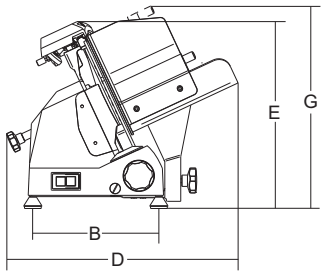
- *Anodized cast aluminium alloy*
- *Flat base for easy cleaning*
- *Strong and silent-running asynchronous motor*
- *Reliable poliV belt drive*
- *Forged, hardened large thickness blades*
- *Carriage running on self-lubricating bushes*
- *Cast-in sharpener*
- *Cast-in sharpner is standard for all models bigger than 220*
- *Teflon coated or toothed blades available*
- *25° blade inclination.*

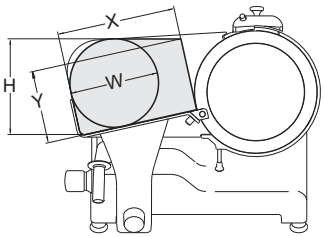
TOP 195

TOP 220

TOP 275







4 - Pulsantiera O/I CE
O/I switch CE

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TOP 195	195/8"	110/0,15	13	162	185x165	310	220	375	355	300	385	360	370	140	110	135	120	10,5	430x400x370	12
TOP 220	220/9"	145/0,20	13	245	200x220	380	250	440	410	350	550	400	450	200	140	160	155	13,5	600x500x420	15,5
TOP 250	250/10"	145/0,20	13	235	220x225	412	255	480	410	360	515	455	505	210	170	190	180	15,5	600x500x420	17,5
TOP 275	275/11"	145/0,20	13	235	220x225	412	255	520	410	370	525	455	505	200	190	205	205	16,5	600x500x500	19

Affettatrici AGS

AGS 250-275-300

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.
- Disponibili lame teflonate o dentate.
- Inclinazione lama 25°.

- *Anodized cast aluminium alloy*
- *Great distance between blade and motor for easy cleaning*
- *Ventilated motor*
- *Forged, hardened large thickness blades*
- *Carriage running on self-lubricating bushes and lapped pins*
- *Stainless steel screws and slice deflector*
- *Strong thickness gauge support*
- *Cast-in sharpener assembly*
- *Compact dimensions and great cutting capacity*
- *CE professional with device for releasing the carriage.*
- *Teflon coated or toothed blades are available on demand*
- *25° blade inclination.*

AGS 250

AGS 275

AGS 300

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
AGS 250	250/10"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	500	560	370	570	475	490	215	145	180	170	16	600x500x420	18
AGS 275	275/11"	147/0,20	13	245	230x230	395	245	535	560	370	570	475	475	215	165	200	190	17	600x500x420	20
AGS 300	300/12"	210/0,29	13	285	250x275	435	295	600	610	420	640	510	535	250	185	225	210	20,5	800x600x520	23,5

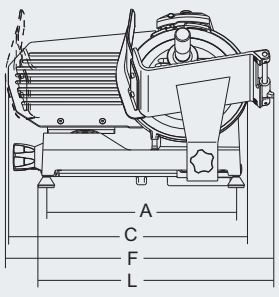
1 - Lama teflonata (opzionale)
Teflon blades (optional)

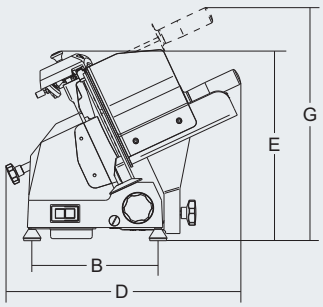
2 - Distanza tra lama e corpomotore
Distance between blade and motor

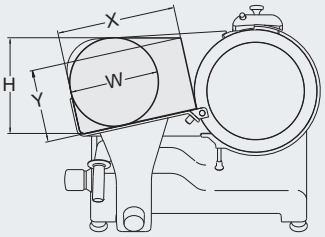
3 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

4 - Meccanismo sgancio piatto affettatrice
Device for releasing the carriage

5 - Comandi CE
CE controls







Affettatrici ZAFFIRA

300 E-300-330-350 -LX 300 E-300-330-350 - LX Ingr. 300-330-350

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato.
- Boccole di scorrimento autolubrificanti.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 41 mm di distanza fra la lama e la testa (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Inclinazione lama 38°. (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- Inclinazione lama 35° (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)

Zaffira
- Manopole plastica.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Zaffira LX
- Manopola alluminio.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

Zaffira LX Ingranaggi
- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine. Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

Accessori disponibili
- Spondina per piatto.
- Leva sollevamento (No Zaffira E)
- Versione USA (No Zaffira E)

- Rounded design and no sharp edges and visibile screws
- Chrome plated and ground slide rod.
- Self lubricating slide rod bushings.
- Vulcanized rubber stops on carriage.
- Removable support cover for thickness gauge plate.
- Stainless steel slice deflector with bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings.
- Enclosed and sealed belt pulley.
- 41 mm distance between blade and motor (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- 49,5 mm distance between blade and motor (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)
- Bottom cover.
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.
- Built in sharpening tool with bottom protection.
- Standard blade removal tool.
- 38° blade inclination (Zaffira 300 E - LX 300 E).
- 35° blade inclination (Zaffira 300-330-350 - LX - LX Ingr.)

Zaffira
- Plastic knob.
- Aluminium finish feet.
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating.

Zaffira LX
- Aluminium knob.
- Aluminium telescopic feet with rubber base.
- Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating.
- Maintenance tool kit.

Zaffira LX Ingranaggi
- Enclosed and sealed worm gear reduction unit. Oil bath lubrication.
- Automatic version not available.

Available optional accessories
- Side guard for food tray.
- Lifting lever (No Zaffira E)
- USA version (No Zaffira E)

Zaffira 300 E

Zaffira LX 300 E

Zaffira 300-330-350

Zaffira LX 300-330-350

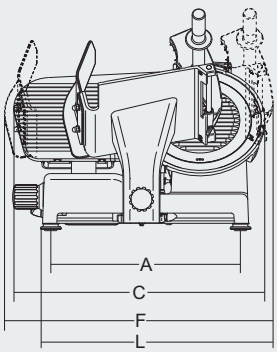
	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Zaffira 300 E	300/12"	210/0,29	19	275	240x230	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200	26,5	800x600x520	29
Zaffira 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Zaffira 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Zaffira 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	37	760x640x700	46
Zaffira LX 300 E	300/12"	210/0,29	19	275	240x230	428	290	590	495	355	640	495	515	230	175	220	200	26,5	800x600x520	29
Zaffira LX 300	300/12"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	35	760x640x700	44
Zaffira LX 330	330/13"	275/0,37	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	36	760x640x700	45
Zaffira LX 350	350/14"	370/0,50	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	37	760x640x700	46
Zaffira LX 300 Ingr.	300/12"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	615	547	465	710	545	625	270	190	240	220	36	760x640x700	45
Zaffira LX 330 Ingr.	330/13"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	645	570	455	710	535	590	270	210	260	240	37	760x640x700	46
Zaffira LX 350 Ingr.	350/14"	400/0,54	23	310	305x270	465	340	660	575	455	710	530	590	270	225	275	250	38	760x640x700	47

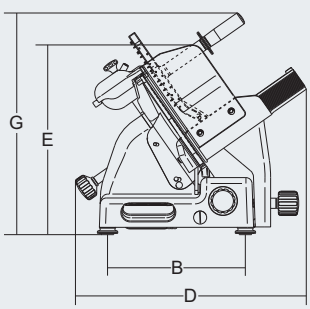
1 - Leva sollevamento opzionale (No modelli E)
Lifting lever, optional (No E models)

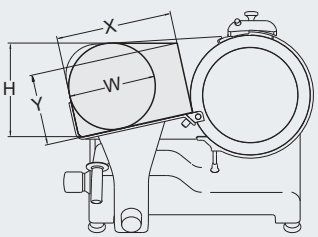
2 - Carro Usa (No modelli E)
Hopper Usa (No E models)

3 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body

4 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper







1 - Carro Usa
Hopper Usa

Affettatrice ALPINA

ALPINA 350-370-385 - LX 350-370-385 - LX Ingr. 350-370-385

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
- Inclinazione lama 38°

Alpina
- Manopole plastica.
- Lama estera.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Alpina LX
- Manopola alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Fornitura valigetta utensili.

Alpina LX Ingranaggi
- Trasmissione con riduttore ermetico a vite senza fine. Lubrificazione a bagno d'olio.
- Non disponibile versione automatica.

Accessori disponibili
- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Lapped cast iron slide rod bushing*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Enclosed and sealed belt pulley .*
- *70 mm distance between blade and motor*
- *Bottom cover*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard blade removal tool*
- *For cleaning purposes easy to remove food pusher arm*
- *38° Blade inclination*

Alpina
- *Plastic knob*
- *Aluminium finish feet*
- *Plastic pushbuttons with IP67 protection rating*

Alpina LX
- *Aluminium knob*
- *G&B blade*
- *Aluminium telescopic feet with rubber base*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Maintenance tool kit*

Alpina LX Ingranaggi
- *Enclosed and sealed worm gear reduction unit Oil bath lubrication*
- *Automatic model unavailable*

Available optional accessories
- *Side guard for food tray*
- *Tube holder for slicing vegetables*

Alpina 350-370-385

Alpina LX 350-370-385

Alpina LX ingr. 350-370-385

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Alpina 350	350/14"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	730	680	520	820	700	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina 370	370/15"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	740	680	515	820	700	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina 385	385/16"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	760	680	515	820	700	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72
Alpina LX 350	350/14"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	730	680	520	820	700	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina LX 370	370/15"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	740	680	515	820	700	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina LX 385	385/16"	380/0,52	25	365	350x320	575	410	760	680	515	820	700	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72
Alpina LX 350 Ingr.	350/14"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	730	660	520	820	690	730	320	210	275	250	54	870x840x750	70
Alpina LX 370 Ingr.	370/15"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	740	660	515	820	690	730	320	225	295	266	55	870x840x750	71
Alpina LX 385 Ingr.	385/16"	400/0,54	25	365	350x320	575	410	760	660	515	820	690	730	320	230	305	280	56	870x840x750	72

2 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body

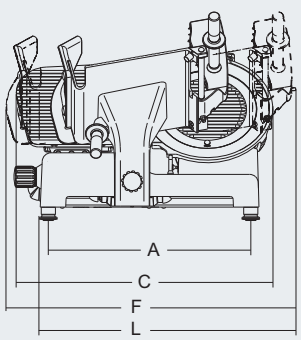
3 - Particolare zavorra
Food pusher

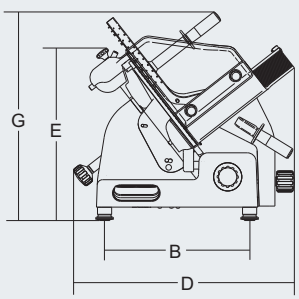
4 - Nuovo paramano corto
New shorter hand protection

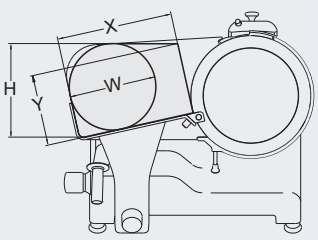
5 - Leva sollevamento opzionale
Lifting lever, optional

6 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit

Alpina Ingranaggi
7 - Lubrificazione a bagno d'olio
Oil bath lubrication







Alpina optional:
8 - Gambe alte con ruote
High legs with wheels

Affettatrici AUTOMATICHE

ZAFFIRA AUTO ZAFFIRA LX AUT ALPINA LX AUT

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa. (Zaffiira LX 300-330-350 AUT)
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa. (Alpina LX 350-370 AUT)
- Copertura inferiore.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.
- Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia.
- Inclinazione lama 35° (Zaffira LX 300-330-350 AUT).
- Inclinazione lama 38° (Alpina LX 350-370 AUT).
- Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67.
- 3 regolazioni della velocità,
- 3 regolazioni della corsa del carrello,
- Conteggio delle fette effettuate.
- Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina.
- Motore di trasmissione completamente stagno.
- Trasmissione del moto con cinghia dentata.
- Sistema di sgancio carrello per taglio manuale.

Accessori disponibili (Alpina LX 350-370 AUT)
- Spondina per piatto.
- Tubo verdure.

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Lapped cast iron slide rod bushing*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Enclosed and sealed belt pulley.*
- *49,5 mm distance between blade and motor (Zaffira LX 300-330-350 AUT)*
- *70 mm distance between blade and motor (Alpina LX 350-370 AUT)*
- *Bottom cover*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection*
- *Standard blade removal tool*
- *For cleaning purposes easy to remove food pusher arm*
- *35° Blade inclination (Zaffira LX 300-330-350 AUT)*
- *38° Blade inclination (Alpina LX 350-370 AUT)*
- *Ergonomic controls - pushbuttons with IP67 protection rating*
- *3-speed selection*
- *3 different adjustments for carriage travel*
- *Slice counter*
- *Slice number setting with automatic stop feature*
- *Enclosed and sealed drive motor*
- *Positive drive belt*
- *Carriage release system for manual slicing*

Available optional accessories (Alpina LX 350-370 AUT)
- *Side guard for food tray*
- *Tube holder for slicing vegetables*

Zaffira 300-330-350 AUTO

Zaffira LX 300-330-350 AUT

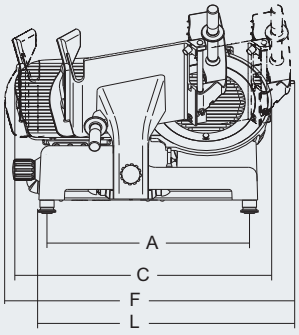
Alpina LX 350-370 AUT

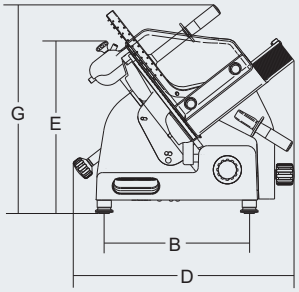
	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Zaffira 300 AUTO	300/12"	275+180/0,37+0,24	23	310	365x270	465	340	667	660	670	685	750	615	240/270	190	240	220	55	870x840x750	70
Zaffira 330 AUTO	330/13"	275+180/0,37+0,24	23	310	365x270	465	340	684	660	670	700	750	-	240/270	210	260	240	56	870x840x750	71
Zaffira 350 AUTO	350/14"	370+180/0,50+0,24	23	310	365x270	465	340	685	660	670	700	750	-	240/270	225	275	250	57	870x840x750	72
Zaffira LX 300 AUT	300/12"	275+200/0,37+0,27	23	310	365x270	465	340	615	660	465	730	650	630	240/270	190	240	220	38	870x840x750	53
Zaffira LX 330 AUT	330/13"	275+200/0,37+0,27	23	310	365x270	465	340	645	660	455	730	650	610	240/270	210	260	240	39	870x840x750	54
Zaffira LX 350 AUT	350/14"	370+200/0,50+0,27	23	310	365x270	465	340	660	660	465	730	650	-	240/270	225	275	250	40	870x840x750	55
Alpina LX 350 AUT	350/14"	380+400/0,52+0,54	25	365	430x320	575	410	730	732	520	816	730	725	285/320	210	275	250	60	870x840x750	76
Alpina LX 370 AUT	370/15"	380+400/0,52+0,54	25	365	430x320	575	410	740	732	515	816	730	720	285/320	225	295	266	61	870x840x750	77

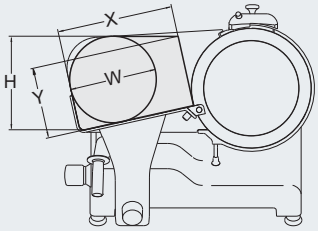
1 - Ampio spazio tra lama e corpo macchina
Remarkable clearance between blade and machine body

2 - Spazioso piano per appoggio prodotto
Large hopper

3 - Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67
Ergonomic IP 67 controls







Excelsia 300
1 - Completamente smontabile
Completely disassenblable

Affettatrici volano

Excelsia 300 - 350

EXCELSIA 300
- Fusione in alluminio smaltata.
- Particolari in acciaio inox e alluminio anodizzato argento.
- Lama 300.
- Sistema brevettato di movimentazione (senza componenti meccanici in vista).
- Braccio blocca salumi BS1.
- Facile posizionamento del piatto scorrevole.
- Ergonomia, scorrevolezza e pratica da pulire.
- Carro completamente smontabile per pulizia.

EXCELSIA 350
- Costruzione in fusione di ghisa sferoidale.
- Particolari in alluminio anodizzato argento.
- Braccio stringisalumi monoblocco.
- Pressamerce smontabile in acciaio inox.
- Carro smontabile per la pulizia.

EXCELSIA 300
- *300 mm (12") blade Flywheel slicer.*
- *Polished and painted aluminium construction.*
- *Featuring stainless steel and silver anodized aluminum details.*
- *Patented motion system with no visible mechanical parts.*
- *Table featuring a lateral movement with a double articulating arm BS1 to firmly hold and smoothly slide the produce through.*
- *Removable carriage for ease of cleaning.*
- *Simple, yet stylish Italian design, rounded for ease of cleaning.*

EXCELSIA 350
- *Solid cast iron construction epossidic painted*
- *Carriage and other details made of anodized alluminium alloy*
- *Self adjusting blocking arm with stainless steel removable pushern*
- *Carriage easy to remove*

Excelsia 300

6 - Brevettato
Patented

Excelsia 350

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Excelsia 300	300/12"	0÷3	285	270x295	520	180	770	625	510	855	590	90	270	200	200	200	60	960x920x860	78
Excelsia 350	350/14"	0÷3	345	320x350	592	180	820	780	560	910	615	120	330	255	255	255	72	960x920x860	90

2 - Nuova zavorra
New food pusher

3 - Braccio salumi con zavorra smontabile
Salami handle with removable food pusher

4 - Ampi spazi per pulizia
Wide spaces for easy cleaning

5 - Carro completamente rimovibile
Completely removable carriage

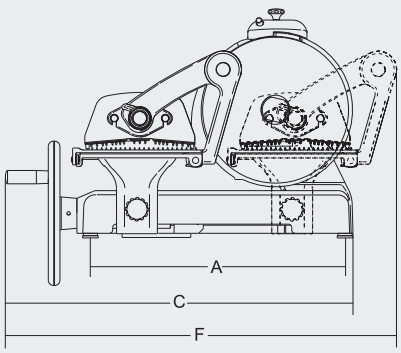
7 - Excelsia 300
Piedistallo rosso optional
Optional red stand

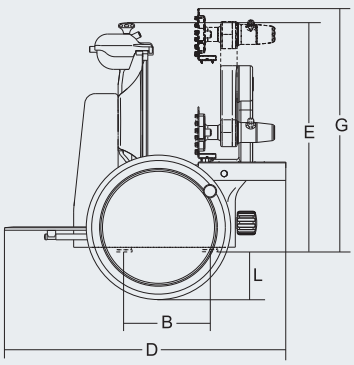
8 - Piano in vetro
Glass surface

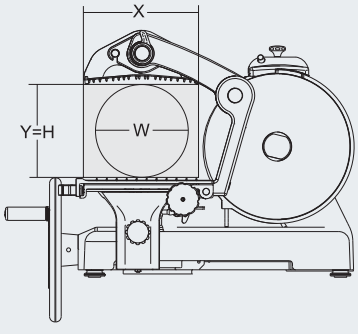
9 - Excelsia 350
Piedistallo rosso optional
Optional red stand

Dimensioni piedistallo *Stand dimensions*	mm	700x700 h858
Peso piedistallo *Weight stand*	Kg	120

Excelsia 300 80°







Affettatrici AVS

AVS 250-275-300

- Fusione in lega di alluminio anodizzato.
- Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia.
- Motore ventilato.
- Lama forgiata e temprata a forte spessore.
- Perni scorrimento lappati.
- Viteria e parafetta in acciaio inox.
- Robusto supporto vela.
- Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie.
- Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio.
- Versione CE Professionale con sblocco su carro.

- *Anodized cast aluminium alloy*
- *Great distance between blade and motor for easy cleaning*
- *Ventilated motor*
- *Forged, hardened large thickness blades*
- *Lapped sliding pins*
- *Stainless steel screws and slice deflector*
- *Strong thickness gauge support*
- *Cast-in sharpener assembly*
- *Compact dimensions but great cutting capacity*
- *Device for relesing the carriage*

AVS 250

AVS 275

AVS 300 BS

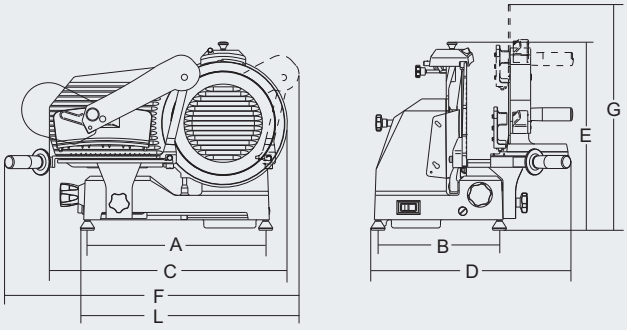
	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
AVS 250	250/10"	147/0,20	13	230	230x235	400	260	510	535	410	570	410	475	205	170	170	170	17,5	600x500x500	20
AVS 250 BS	250/10"	147/0,20	13	215	275x260	400	260	510	480	415	700	600	540	270	190	190	190	21,5	600x500x500	24
AVS 275	275/11"	147/0,20	13	220	230x235	400	260	530	535	420	570	425	465	225	205	205	205	18,5	600x500x500	21
AVS 275 BS	275/11"	147/0,20	13	225	275x260	400	260	530	480	420	700	770	540	270	200	200	200	22,5	600x500x500	25
AVS 300 BS	300/12"	210/0,29	13	265	275x260	440	300	585	540	460	740	770	580	255	215	215	215	27	800x600x520	29,5

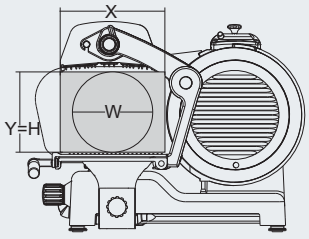
1 - Comandi CE
CE controls

2 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

3 - Maschera in plexiglass per estrazione lama
Plexiglass guard for blade extraction

AVS 250-275-300 BS





Affettatrici ZIRCONIA

300 - 330 - 350 C - S LX 300 - 330 - 350 C - S

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.
- Estrattore lama di serie.

VERSIONE LX
- Manopole alluminio
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Kit manutenzione e sanificazione in pratica valigetta.

VERSIONE S
- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

VERSIONE C
- Piatto doppio per carni fresche con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.

- *Rounded design, no sharp edges and easy to clean*
- *Chrome plated, ground slide and lapped rod*
- *Self lubricating slide rod bushings*
- *Vulcanized rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Slicing thickness 30 mm.*
- *Removable stainless steel slice deflector with bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover with electronic component direct access*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three phase.*
- *Built in sharpening tool with botton protection*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *48 mm distance between blade and motor*
- *Standard blade removable tool*

LX VERSION
- *Alluminium knobs*
- *Alluminium telescopic feet with rubber base*
- *Maintenance tool and sanification kit in practice suitcase*

S VERSION
- *Salami arm with removable food pusher for easy cleaning*

C VERSION
- *Double plate for fresh meat with removable food pusher for easy cleaning*

Zirconia 300-330-350 S / CL

Zirconia 300-330-350 C / CL

Zirconia LX 300-330-350 S / CL

Zirconia LX 300-330-350 C / CL

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Zirconia 300 S / LX 300 S	300/12"	275/0,37	29	310	300x270	468	338	635	600	500	750	695	650	270	230	230	230	36,5	870x840x750	51,5
Zirconia 330 S / LX 330 S	330/13"	275/0,37	29	310	300x270	468	338	645	600	515	750	705	630	270	245	245	245	37	870x840x750	52
Zirconia 350 S / LX 350 S	350/14"	370/0,50	29	310	300x270	468	338	660	600	530	750	715	630	270	255	255	255	38	870x840x750	53
Zirconia 300 C / LX 300 C	300/12"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	635	685	500	720	560	610	250	225	225	225	36	870x840x750	52
Zirconia 330 C / LX 330 C	330/13"	275/0,37	29	310	340x250	468	338	645	685	515	720	560	580	250	235	235	235	37	870x840x750	53
Zirconia 350 C / LX 350 C	350/14"	370/0,50	29	310	340x250	468	338	660	685	530	720	560	580	250	245	245	245	38	870x840x750	54
Zirconia 350 S CL / LX 350 S CL	350/14"	380/0,52	29	355	305x295	513	338	738	590	535	805	720	705	305	255	255	255	41,5	870x840x830	57,5
Zirconia 370 S CL / LX 370 S CL	370/15"	380/0,52	29	355	305x295	513	338	760	590	545	805	730	705	305	270	270	270	42,5	870x840x830	58,5
Zirconia 350 C CL / LX 350 C CL	350/14"	380/0,52	29	355	350x287	513	338	745	672	535	795	565	650	287	245	245	245	42	870x840x830	58
Zirconia 370 C CL / LX 370 C CL	370/15"	380/0,52	29	355	350x287	513	338	765	672	545	795	575	650	287	260	260	260	43	870x840x830	59

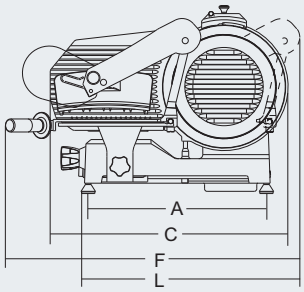
1 - BS1 con staffa chiodata inox smontabile
BS1 with removable food pusher

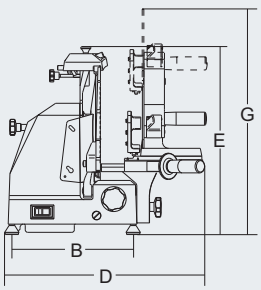
2 - Sblocco braccio stringisalumi
Parma ham fixing arm

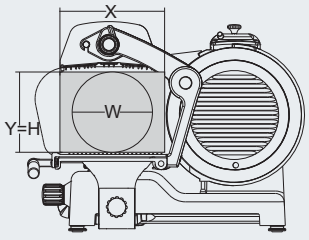
3 - Ampio spazio tra lama e motore
Wide space from blade to motor

4 - Piedini in alluminio
Aluminium feet

5 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit







1 - Piedini in alluminio
Aluminium feet

2 - Manopola graduata passo variabile
Dual stage cam system

Affettatrici DOLOMIA C

DOLOMIA 350-370-385 C - LX 350-370-385 C

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile.
- Estrattore lama di serie.

Dolomia C
- Manopole plastica.
- Lama estera.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Dolomia LX C
- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione.

Dolomia 350-370-385 C - LX 350-370-385 C
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Lapped cast iron slide rod bushing*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover for accessing electrical components*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection*
- *Easy to remove grease guard mounted along the thickness gauge plate*
- *Standard blade removal tool*

Dolomia C
- *Plastic knob*
- *Aluminium finish feet*
- *Plastic pushbuttons with IP67 protection rating*

Dolomia LX C
- *Aluminium knobs*
- *G&B blade*
- *Aluminium telescopic feet with rubber base*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Maintenance tool kit.*

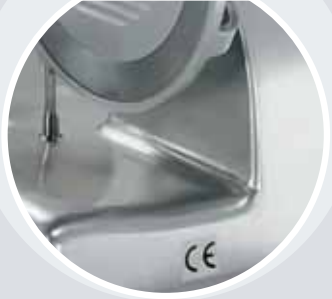
Dolomia 350-370-385 C - LX 350-370-385 C
- *Slicing thickness 30 mm*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *70 mm distance between blade and motor*

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C

DOLOMIA 350 - 370 - 385 C

	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
DOLOMIA 350 C	350/14"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	740	720	600	840	640	715	300	255	255	255	55	870x840x830	71
DOLOMIA 370 C	370/15"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	760	720	610	840	630	715	300	270	270	270	56	870x840x830	72
DOLOMIA 385 C	385/16"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	770	720	620	840	620	700	300	285	285	285	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 350 C	350/14"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	740	720	600	840	640	715	300	255	255	255	56,5	870x840x830	72
DOLOMIA LX 370 C	370/15"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	760	720	610	840	630	715	300	270	270	270	57,5	870x840x830	73
DOLOMIA LX 385 C	385/16"	380/0,52	25	370	430x300	575	410	770	720	620	840	620	720	300	285	285	285	58,5	870x840x830	74

3 - Ampio spazio tra lama e motore
Wide space from blade to motor



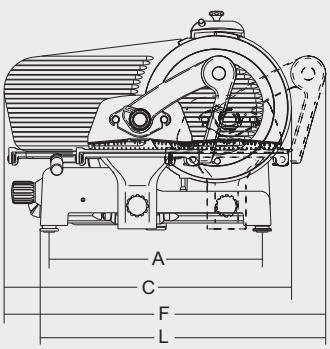
4 - Facilità di pulizia sottolama
Easy cleaning below blade

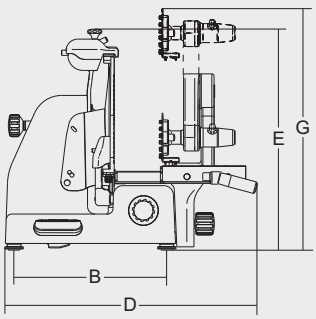
5 - Affilatoio incorporato
Incorporated sharpener

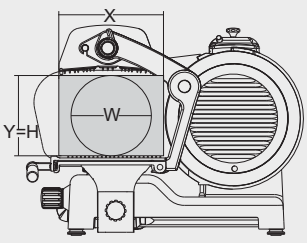
6 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

DOLOMIA LX 350 - 370 - 385 C

7 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit







1 - Zavorra smontabile
Removable food pusher

Affettatrici DOLOMIA S

DOLOMIA 350-370-385 S - LX 300-350-370-385 S

- Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento in ghisa lappate.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile.
- Estrattore lama di serie.

Dolomia S
- Manopole plastica.
- Lama estera.
- Piedini alluminati.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

Dolomia LX S
- Manopole alluminio.
- Lama G&B.
- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Valigetta con utensili manutenzione.

Dolomia LX 350-370-385 S
- Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomica.
- Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile.
- Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto.
- Apertura vela trasversale 30 mm.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 70 mm di distanza fra la lama e la testa.

- *Innovative rounded design and no sharp edges or visible screws*
- *Chrome plated ground and lapped slide rod*
- *Lapped cast iron slide rod bushing*
- *Vulcanised rubber stops on carriage*
- *Removable support cover for thickness gauge plate*
- *Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting*
- *Stainless steel screws and fittings*
- *Bottom cover for accessing electrical components*
- *Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase*
- *Built-in sharpening tool with bottom protection*
- *Easy to remove grease guard mounted along the thickness gauge plate*
- *Standard blade removal tool*

Dolomia S
- *Plastic knob*
- *Aluminium finish feet*
- *Plastic pushbuttons with IP67 protection rating*

Dolomia LX S
- *Aluminium knobs*
- *G&B blade*
- *Aluminium telescopic feet with rubber base*
- *Stainless steel pushbuttons with IP67 protection rating*
- *Maintenance tool kit*

Dolomia LX 350-370-385 S
- *Easy to raise arm with ergonomic handgrip*
- *Amply dimensioned stainless arm easy to remove*
- *Tray and slides perfectly parallel, and with raised plate for improved food grip*
- *Slicing thickness 30 mm*
- *Enclosed and sealed belt pulley*
- *70 mm distance between blade and motor*

DOLOMIA LX 350-370-385 S

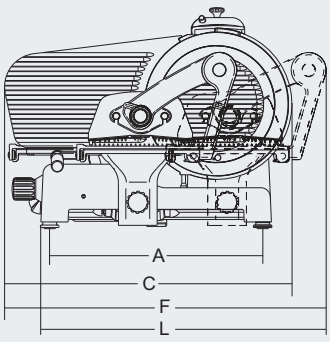
DOLOMIA 350-370-385 S

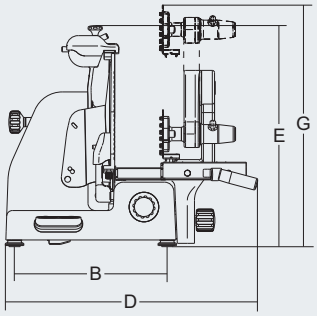
	Ø Lama Ø Blade Ø Messer Ø Lame	Motore Motor Motor Moteur	Spessore taglio Cut thickness Schnittbreite Epaisseur de coupe	Corsa carrello Run of carriage Wagenschub Course du chariot	Piatto Hopper Wagen grösse Plateau	A	B	C	D	E	F	G	L	X	Y	H	W	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm/inch.	*watt/Hp*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
DOLOMIA 350 S	350/14"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	740	730	600	880	800	725	320	255	255	255	54	870x840x830	70
DOLOMIA 370 S	370/15"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	760	730	610	880	800	725	320	270	270	270	56	870x840x830	72
DOLOMIA 385 S	385/16"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	770	730	620	880	800	725	320	285	285	285	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 350 S	350/14"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	740	690	600	880	660	760	320	255	255	255	57	870x840x830	73
DOLOMIA LX 370 S	370/15"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	760	750	610	900	680	750	320	270	270	270	58	870x840x830	74
DOLOMIA LX 385 S	385/16"	380/0,52	25	370	350x320	575	410	770	750	620	900	670	750	320	285	285	285	59	870x840x830	75

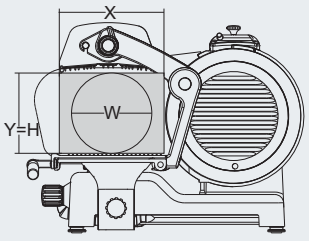
2 - Sblocco braccio ergonomico
Ergonomic handle

3 - Massima vicinanza alla lama
Distance to blade

4 - Valigetta con kit di manutenzione
Small suitcase with the maintenance kit







Pelapatate - Puliscicozze

PPR 6 - 10 - 20 C

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Fondello abrasivo in inox bugnato.
- Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore.
- Vasca e fondello abrasivo facilmente asportabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie (brevettato).
- Sistema di scarico patate automatico.
- Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica.
- Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.
- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti componenti senza ribaltare la macchina.

Versione CE con:
- Microinterruttore su coperchio
- Microinterruttore su sportello scarico

- *Made from AISI 304 Stainless steel.*
- *Self-tensioning poli-V belt drive.*
- *High efficency ventilated motors for continuous operation.*
- *Stainless steel peeling disc.*
- *Easy to replace abrasive surface .*
- *Patented removable dishwashing safe container and bottom peeling disc (no tools required)*
- *Automatic unloading system.*
- *Stainless stell outlet opening with quick and sealed locking.*
- *Adjustable S/S feet can be fixed to the floor.*
- *Easy service and easy access to the components.*

CE version with:
- *microswitch on the lid*
- *microswitch on outlet opening*

PPR 6
PPR 6 C

PPR 6 Easy
PPR 6 Easy C

PPR 10 Easy
PPR 10 Easy C

PPR 20 Easy
PPR 20 Easy C

	Potenza Power Spannung Puissance	Giri Revolutions Drehzahl Tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	*r.p.m.*		*Kg/lt*	*Kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PPR 6E	370/0,50	320	230V/50Hz	6/10	105	220	260	400	400	690	23	720x570x1200	35
PPR 6E C	370/0,50	150	230V/50Hz	6/10	-	220	260	400	400	690	23	720x570x1200	35
PPR 6	370/0,50	320	230V/50Hz	6/10	105	260	320	400	550	440	31	560x630x650	36
PPR 6 C	370/0,50	150	230V/50Hz	6/10	-	260	320	400	550	440	31	560x630x650	36
PPR 10E	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	41,5	720x570x1200	51,5
PPR 10E C	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	544	910	41,5	720x570x1200	61
PPR 20E	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	52	640x760x1400	62
PPR 20E C	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	650	1190	52	640x760x1400	62

1 - Cavalletto con filtro opzionale
Optional trestle with sieve

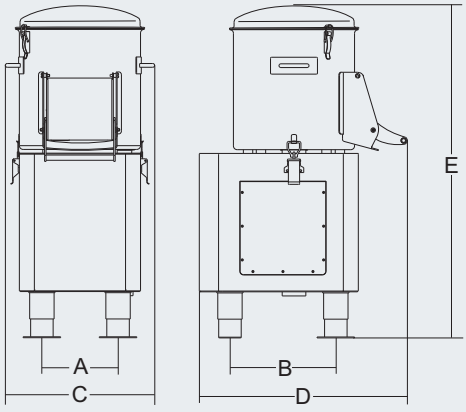
2 - Convogliatore porta sacchetto
Longer opening for shopping bags

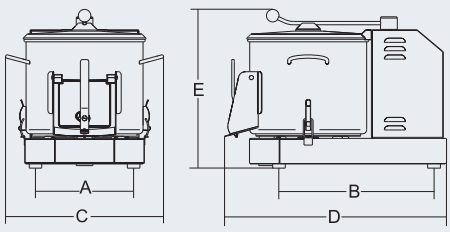
3 - Brevettato
Patented

PPR 20
PPR 20 C

PPR 6
PPR 6 C

PPR 10
PPR 10 C





1 - Cesto asciugaverdura opzionale
Optional vegetable rier basket

2 - Comandi 24 Volt con timer
24Volt controls with timer

Pelapatate - Puliscicozze

PPR 10 - 20 C

Versioni disponibili a due velocità (solo versione 10):
- Pelapatate/Lavacozze (C-P) necessita due vasche.
- Pelapatate/Asciugaverdura (P-V) necessita cestello e vasca

Opzioni:
- Cestello asciugaverdure (solo versione 10).
- Convogliatore porta sacchetto.
- Attacco rapido entrata acqua.
- Cavalletto e setaccio inox.

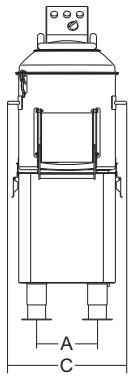
2 speeds version 10:
- *Potato peeler/ shell washer (C-P) requires 2 containers.*
- *Potato peeler/vegetable drier (P-V) requires drier basket and container.*

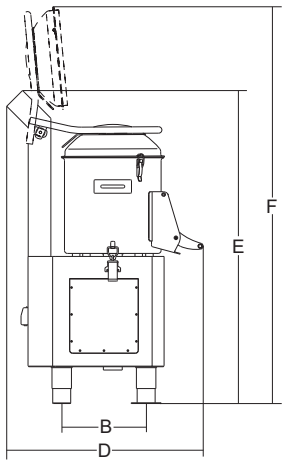
Optional:
- *Vegetable drier basket (only version 10).*
- *Longer opening for shopping bags.*
- *Fast water inlet connection.*
- *S/S trestle and sieve.*

PPR 10
PPR 10 C

PPR 10 2V

PPR 20
PPR 20 C





	Potenza Power Spannung Puissance	Giri Revolutions Drehzahl Tours	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpackung Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	*r.p.m.*		*Kg/lt*	*Kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PPR 10	735/1	320	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PPR 10 C	735/1	150	230-400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	51	720x570x1200	61
PPR 10 2V C-P	368-662/0,50-0,90	160/320	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPR 10 2V P-V	368-552/0,50-0,75	320/450	400V/50Hz	10/20	170	203	282	470	775	1050	1310	52	720x570x1200	62
PPR 20	1102/1,5	275	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68
PPR 20 C	1102/1,5	150	230-400V/50Hz	20/35	340	295	337	560	880	1190	1545	58	640x760x1400	68

Tagliaverdure - Tagliamozzarella

TV - TM TV - TM MAXI

- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina.
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati, mozzarella e altri formaggi.
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca.
- Vasca raccoglifette con interblocco in dotazione.
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie.
- Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

- *Aluminium alloy and S/S construction.*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *Thanks to its compact design the machine is easy to install inside every kitchen.*
- *The exclusive feeding system makes easy to process also soft products like mozzarella cheese.*
- *Safe operation is ensured by interlock switches on product pusher, lid and collecting tray.*
- *Version with dishwashing safe S/S lid available.*
- *Large number of discs available for every purpose.*

1 - Porta dischi
Discs holder

TV-TM Inox

2 - Scivolo lungo per scarico continuo, con micro di sicurezza.
Longer chute for continuous product ejection, with safety microswitch.

3 - Tramoggia in alluminio con apertura laterale.
Aluminium feed hopper lid with side opening

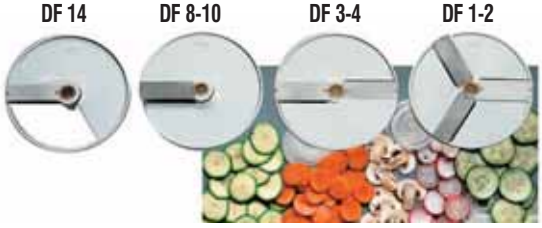
4 - Pulsantiera elettronica
Electonic push-button

Tagliaverdure - Tagliamozzarella

TV - TM TV - TM MAXI

NEW

5 - **DTV 8**
per grattugiare patate e verdure
to grate potatoes and vegetables



6 - Stampo pulizia dischi PS
Cleaning pusher for PS discs

7 - Dischi PS per TV-TM
PS discs only for TV-TM

8 - Dischi PS per TV-TM MAXI
PS discs only for TV-TM MAXI

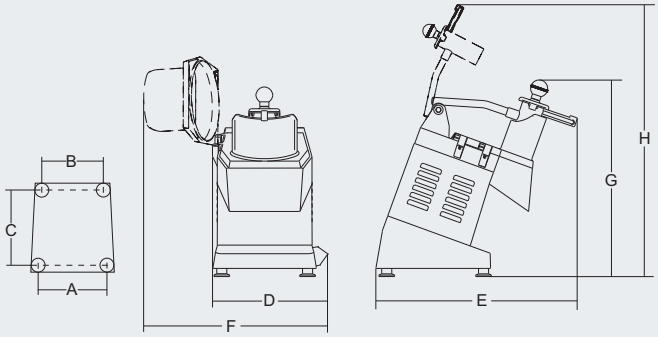
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreislauf Tours disque	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TV - TM inox	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	-	510	770	-	-	-	17,5	720x350x500	21
TV - TM all.	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	280	510	400	510	770	-	-	-	18,5	720x350x500	22
TV - TM MAXI	515/0,7	230-400V/50Hz	300	225	195	255	296	509	460	676	777	612	428	915	20	720x350x800	24

- **TV TM Maxi** è una nuova versione dello storico TV-TM che, grazie alla nuova tramoggia gigante di introduzione prodotto, sfrutta al massimo la potenza del motore e la solida struttura del TV-TM
- Caratteristiche funzionali ed elettriche come TV-TM
- Compatibilità tutti dischi TV-TM esclusi i PS che sono dedicati
- Coperchio alluminio-inox con carico a 360°
- Leveraggio per sollevamento-rotazione pressore con micro
- Tubo introduzione senza micro
- Esclusivo disegno della tramoggia per eliminare vite rompitorsolo centrale sul disco
- GRANDE FACILITA' DI CARICO

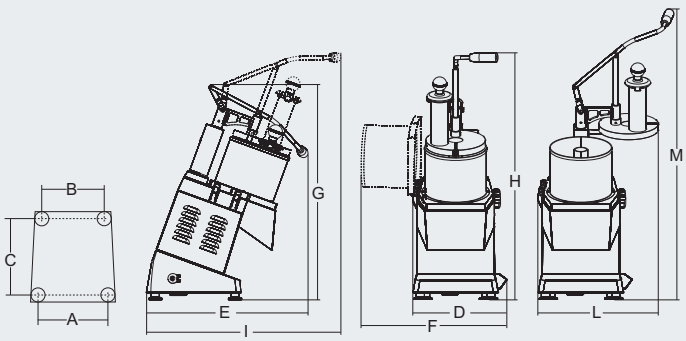
- ***TV-TM Maxi*** *is a new version of the well-known TV-TM that thanks to a new larger feed hopper maximizes the motor power and strong structure.*
- *Same operational and electrical features of the TV-TM*
- *TV-TM discs compatible, except PS discs*
- *Aluminum-Stainless steel top with 360° loading feature*
- *Microswitch on lever*
- *Exclusive hopper design with no central chopping wedge*
- *VERY EASY PRODUCT LOADING*

TV-TM MAXI

TV-TM



TV-TM MAXI



2 - Dischi removibili
Removable grating disc

3 - Protezione su bocca campana in ABS con micromagnete.
ABS Guard with micromagnet on disc holder opening.

4 - Protezione inferiore
Underside motor protection plate

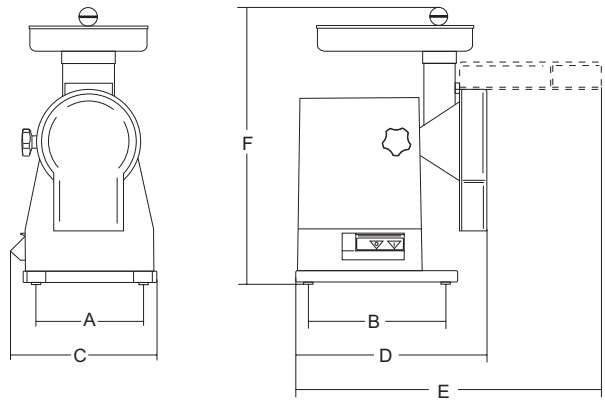
Tagliamozzarella

TMS

Macchina robusta, compatta, di grande rendimento e potenza, costruita in acciaio inox e alluminio anodizzato.
- Campana porta dischi in alluminio lucidato, completamente smontabile per la pulizia;
- lame e dischi in acciaio da coltelleria e alluminio;
- tramoggia in acciaio inox;
- trasmissione a cinghia piatta PoliV;
- protezione su bocca campana in ABS con micro magnetico;
- pulsantiera elettronica a 24 V con dispositivo NVR.

Strong compact heavy-dufy grater, made of stainless steel and anodized aluminium.
- *Polished aluminium disc holder is completely removable for cleaning;*
- *cutlery steel and aluminium grating discs;*
- *stainless steel tray;*
- *Poly-V belt drive;*
- *guard on disc holder opening;*
- *24 V electronic push-button panel with NVR.*

1 - Dischi intercambiabili
Exchangeable discs



TMS

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri disco Disc revolutions Kreislauf Tours disque	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TMS	210/0,30	230-400V/50Hz	400	150	260	230	370	570	640	14	500x300x550	17

Cutter

C3

- Basamento e vasca in ABS termoresistente
- Coperchio in policarbonato con foro per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione
- Coperchio e vasca interbloccati ma facilmente smontabili per le operazioni di pulizia
- Freno motore
- Comandi con NVR 24 volt IP 67

In dotazione:
- Mozzo con coltelli in acciaio inox
- Mozzo per montare in ABS
- Paletta

Opzionale
- Pala raschiatrice smontabile

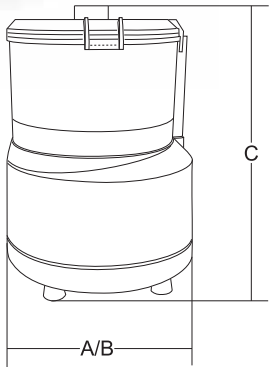
- *Base-plate and reservoir in heat-resistant ABS*
- *Lid in polycarbonate with hole to add the ingredients during processing*
- *Interlocked lid and reservoir, easy to disassemble though for cleaning*
- *Motor brake*
- *Control with NVR 24 Volt IP 67*

Included items:
- *Hub with cutting knives in stainless steel*
- *Hub for ABS assembly*
- *Scoop*

Optional
- *Dismountable scraping blade*

C3

1 - Pala raschiatrice smontabile opzionale
Optional dismountable scraping blade



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Beken Kapazität Capacité cuve	Giri Revolutions Umdrehungen messers Tours	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*lt.*	*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
C3	370/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,2	2800	240	240	355	8	337x435x275	9

Cutter

C4-C6-C9-C15 B-C15

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 304.
- Motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato (non su C15 da pavimento).
- Vasche in acciaio inox con fondo termico e manici.
- Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo.
- Robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria.
- Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio.
- Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione.
- Foro di aggiunta ingredienti su coperchio.
- Modelli C4-6-9 disponibili con variatore continuo di velocità (di serie su C9).
- Modello C15 da banco disponibile con 2 velocità.
- Modello C15 Hp 7 con variatore ad inverter di serie.
- In dotazione: spatola e piastra affilatura lame.

Opzioni:

- Mozzi con lame dentate, forate, per pesto, per impasti.
- VARIOTRONIC™ variatore di velocità stabilizzato con controllo elettronico di potenza.

- *Strong AISI 304 steel construction.*
- *Detached motor and bowl for a better thermal insulation.*
- *S/S bowl with handles and heavy bottom.*
- *High efficiency ventilated motor for continuous operation.*
- *Strong cutlery steel knives.*
- *Safe operations ensured by a system of micro switches on the lid.*
- *See-through lexan lid.*
- *Lid with opening to add ingredients during operation.*
- *C4, C6 and C9 available with steplessly variable-speed drive.*
- *C15 available with 2 speeds.*
- *C15 HP7 with steplessly variable-speed drive and inverter as a standard.*
- *Standard: spatula and sharpening stones.*

Optional:

- *serrated knives, emulsifying knives, knives for pesto sauce and knives to mix dough.*
- VARIOTRONIC™ *electronic speed control with stabilizer*

1 - Lama standard
Standard knife

2 - Lama dentata
Toothed knife

3 - Lama forata per emulsione
Knife for whipping

4 - Lama da impasto
Kneading blade

5 - Lama pesto
Pesto blade

C4

C6

C9 VV

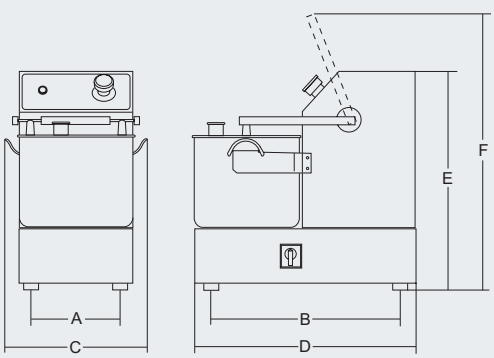
C15 B

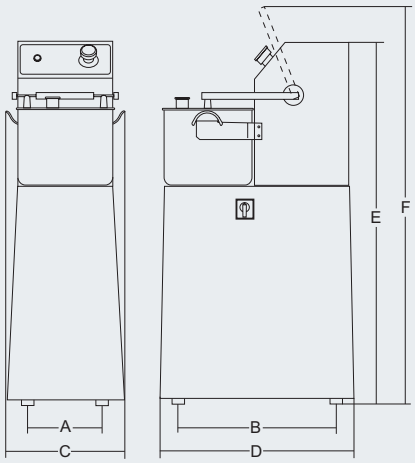
C15 FS

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Beken Kapazität Capacité cuve	Capienza utile vasca Bowl filling level Beken Nützliche Kapazität Capacité	Giri Revolutions Umdrehungen messers Tours	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*lt.*	*lt.*	*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
C4	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,3	1,5	2800	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C4 VV (VT)	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	3,3	1,5	1500÷2800 (500÷2500)	160	310	305	365	255	-	10	450x330x310	11
C6	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	5,3	3,1	2800	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C6 VV (VT)	350/0,5	230V 50/60Hz F+N	5,3	3,1	1500÷2800 (500÷2500)	160	310	305	365	320	-	11	450x330x400	12
C9 VV	350+350/0,5+0,5	230V 50/60Hz F+N	9,4	5,4	1500÷2800	225	410	355	455	380	-	23	720x350x500	25
C15 B	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 2V B	1470+2200/2+3	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1400/2800	265	480	380	610	530	700	52	720x570x770	67
C15 FS	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 2V FS	1470+2200/2+3	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1400/2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 HP 4 FS	2940/4	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	2800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75
C15 HP 7 FS VV	5150/7	400V 50/60Hz 3F	14,5	8,2	1200÷1800	340	400	420	445	1030	1130	66	600x600x1150	75

6 - Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore facile da svuotare e da pulire
Stainless steel 18/10 bowl with thermal diffuser botton, easy to empty and to clean

VT= VARIOTRONIC™





1 - Dispositivo di sicurezza per accensione accidentale
Safe device to prevent the accidental start

2 - Griglie di ventilazione
Ventilation system

Frullatore ad immersione

Uragano small 150-230-300

- Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile con velocità fissa o variabile
- Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale
- Pulsante di bloccaggio motore acceso
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni (150 - 230 - 300 watt)
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Disponibili aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo.
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie

Optional:
- Supporto pentola
- Supporto a muro
- Frusta

- *Highly effective patented cooling system.*
- *Sturdy and light weight fiberglass ABS body.*
- *Ergonomic handle.*
- *Fixed and variable speed controls available.*
- *Safety device preventing switching on by mistake.*
- *Trigger switch for continuous blending.*
- *Powered by 3 different motors (150 - 230 - 300 watt).*
- *IPX3 protection.*
- *Quick coupling device.*
- *Shafts available in 2 length: 25, 35 cm.*
- *Cutlery steel knives.*
- *Whisk with metal gearing;*
- *Stainless steel whisk demountable and washables in dishwashing.*

Optional:
- *Pot support*
- *Wall attachment*
- *Whisk*

Uragano Small 150

Uragano Small 230

Uragano Small 300

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Giri coltelli Knives revolutions Umdrehungen messers Tours couteaux	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet	Capacità di lavoro Working capacity Arbeitsfähigkeit Capacité de travail	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*r.p.m.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Uragano Small 150	150/0,20	230V/50Hz	12.000	2.300	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Uragano Small 150 VV	150/0,20	230V/50Hz	1.000÷12.000	1.900÷2.700	20	100	182	340	2	440x330x150	3
Uragano Small 230	230/0,30	230V/50Hz	12.000	2.300	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Uragano Small 230 VV	230/0,30	230V/50Hz	1.000÷12.000	1.900÷2.700	40	100	182	340	2,2	440x330x150	3,2
Uragano Small 300	300/0,40	230V/50Hz	12.000	2.300	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Uragano Small 300 VV	300/0,40	230V/50Hz	1.000÷12.000	1.900÷2.700	70	100	182	348	2,5	440x330x150	3,5
Asta 25	-	-	-	-	-	ø 94	-	250	0,5	-	-
Asta 35	-	-	-	-	-	ø 94	-	320	0,7	-	-
Frusta	-	-	-	-	-	106	113	348	1,1	520x210x250	2

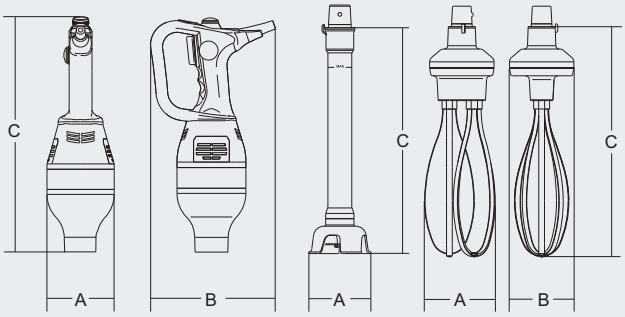
3 - Impugnatura ergonomica
Ergonomic handle

4 - Attacco rapido utensili
Shaft release system

5 - Frusta
Whisk

6 - Asta 25
Shaft 25

7 - Asta 35
Shaft 35



1 - Dispositivo di sicurezza per accensione accidentale
Safe device to prevent the accidental start

2 - Griglie di ventilazione
Ventilation system

Frullatore ad immersione

Uragano 430 - 550 - 750

- Efficiente sistema brevettato di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Paracolpi in gomma per attutire il contatto con i recipienti
- Motori potenti e prestanti
- **Disponibile in tre versioni di comandi:**
  Velocità fissa
  Velocità variabile al dito
  VARIOTRONIC™: variatore di velocità stabilizzato con controllo elettronico di potenza
- Sistema di sicurezza contro l'accensione accidentale
- Pulsante di bloccaggio motore acceso
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni (430 - 550 - 750 watt)
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Scelta fra 2 differenti lunghezze di aste: 35, 45 cm
- Aste totalmente smontabili per una pulizia approfondita che ne prolunga la durata
- Mozzo e campana completamente in acciaio inox
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo;
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie
- **Grande varietà di optional:**
  · Valigetta
  · Supporto pentola
  · Supporto a muro
  · Espositore
  · Frusta

- *Highly effective patented cooling system.*
- *Sturdy and light weight fiberglass ABS body.*
- *Ergonomic handle.*
- *Rubber buffer between motor and shaft.*
- *High efficiency motors.*
- ***3 controls available:***
  One speed
  Drill like speed control
  VARIOTRONIC™ *: electronic speed control with stabilizer*
- *Safety device preventing switching on by mistake.*
- *Trigger switch for continuous blending.*
- *3 different motors (430 - 550 - 750 watt).*
- *IPX3 protection.*
- *Quick coupling device.*
- *Shafts available in 2 length: 35, 45, cm.*
- *Completely demountable shafts for an accurate cleaning and a longer life.*
- *Completely stainless steel shaft and bell.*
- *Whisk with metal gearing;*
- *Stainless steel whisk demountable and washables in dishwashing.*
- ***Optional:***
  · *Storage case*
  · *Bowl support*
  · *Wall support*
  · *Exposition shelf*
  · *Whisk*

Uragano 430

Uragano 550

Uragano 750

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Giri coltelli Knives revolutions Umdrehungen messers Tours couteaux	Giri frusta Whisk revolutions Umdrehungen Schneebesen Tours fouet	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Uragano 430	430/0,60	230V/50Hz	12.500	1800	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 430 VV	430/0,60	230V/50Hz	0÷12.500	400÷1800	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 430 VT	430/0,60	230V/50Hz	2.000÷11.500	-	125	190	377	-	2,5	230x270x430	3
Uragano 550	550/0,80	230V/50Hz	13.000	1400	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 550 VV	550/0,80	230V/50Hz	0÷13.000	400÷1800	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 550 VT	550/0,80	230V/50Hz	2.000÷11.500	-	125	190	385	-	3,5	230x270x430	3,7
Uragano 750	750/1,00	230V/50Hz	13.000	1800	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Uragano 750 VV	750/1,00	230V/50Hz	0÷13.000	400÷1800	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Uragano 750 VT	750/1,00	230V/50Hz	2.000÷11.500	-	125	190	390	-	4	230x270x430	4
Asta 35	-	-	-	-	ø 100	-	364	300	1,2	490x230x150	1,8
Asta 45	-	-	-	-	ø 100		459	400	1,6	590x230x150	2,1
Frusta	-	-	-	-	117	113	385	-	1,2	520x210x250	1,6

3 - Impugnatura ergonomica
Ergonomc handle

VT=
VARIOTRONIC™
SYSTEM

4 - Attacco rapido utensili
Shaft release system

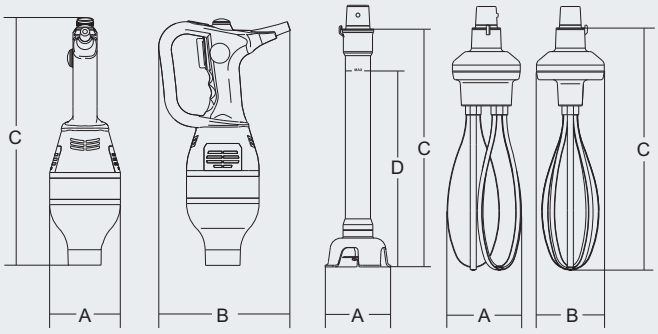
5 - Particolare lama inox
S/s blade

6 - Valigetta trasporto Uragano
Uragano container

7 -Frusta
Whisk

8 - Asta 35
Shaft 35

9 - Asta 45
Shaft 45



Tritacarne

Minichef 8 - 12 TC Microchef 12 - 22 TC

Minichef 8-12 TC
- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato Hp 0.5.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Pratico cassettino per piastra e coltello.
- Inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:** Comandi IP54 con NVR.

Microchef 12-22 TC
- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Facilmente trasportabile grazie alle pratiche maniglie.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato Hp1.5.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabile.
- Piastra e coltello inox.
- Inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:** Comandi 24 volt con NVR.

Minichef 8-12 TC
- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *0.5 HP ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *S/S plates and knives.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Standard reverse.*
- ***CE version with:*** *IP54 protection rated controls and NVR device.*

Microchef 12-22 TC
- *Innovative design, compact and functional machine.*
- *Easy to carry thanks to its sides handles.*
- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *1.5 HP ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Easy to remove AISI 304 S/S mincing mouth.*
- *S/S plates and knives.*
- *Standard reverse.*
- ***CE version:*** *24 volt controls and NVR device.*

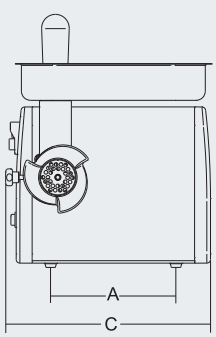
Minichef 8-12 TC

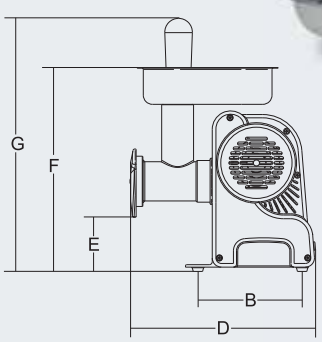
Minichef 12 TC

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h	Piastra in dotazione Standard plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Minichef 8 TC	250/0,34	230V/50Hz	70	6	205	170	335	300	85	360	410	10	560x400x350	12
Minichef 12 TC	550/0,75	230-400V/50Hz	85	6	275	190	377	366	100	375	452	19	590x410x390	22,5
Microchef 12 TC	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	95	4,5	310	225	395	360	130	415	485	24	500x430x450	27
Microchef 22 TC	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	120	4,5	310	225	395	360	115	415	485	26	600x570x500	29

1 - Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades

Microchef 12-22 TC





Tritacarne-grattugia

Minichef 8-12 TCG Microchef 12 TCG 12-22 TCG ING

Minichef 8-12 TCG
- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato Hp 0.5.
- Riduttore tritacarne ermetico con ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca ed elica tritacarne in lega di alluminio alimentare brillantata.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- Pratico cassettino per piastra e coltello.
- Inversione di marcia.
- **Versione CE con:**
  · Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
  · Comandi IP54 con NVR.

Microchef 12-22 TCG ING
- Progettazione innovativa, compatta e funzionale.
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato Hp1.5.
- Sistema di riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio.
- Ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Bocca tritacarne e bocca grattugia facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Bocca tritacarne completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piastra e coltello inox.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- Comandi con inversione di marcia di serie.
- **Versione CE con:**
  · Comandi 24 volt con NVR.
  · Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio.
  · Dispositivo di sicurezza sul pressore grattugia.

Minichef 8-12 TCG
- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Hp 0.5 ventilated motor*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Bright finished mouth and feeding worm.*
- *Stainless steel plates and knives.*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Reverse.*
- ***CE version:***
  · *Safety microswitches on lever and receiving tray.*
  · *IP54 protection rated controls and NVR device.*

Microchef 12-22 TCG ING
- *Innovative design, compact and functional machine.*
- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *1.5 HP ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box.*
- *Ground tempered helical gears.*
- *Removable grating/mincing mouth. (no tools required)*
- *AISI 304 stainless steel mincing mounth.*
- *S/S plates and knives.*
- *Large bright finished aluminium grating mouth.*
- *Large see-through plexiglass receiving tray.*
- *Demountable S/S drum.*
- *Standard reverse.*
- ***CE version:***
  · *24 volt controls and NVR device.*
  · *Safety microswitch on the receiving tray*
  · *Safety microswitch on the lever.*

Minichef 8 TCG

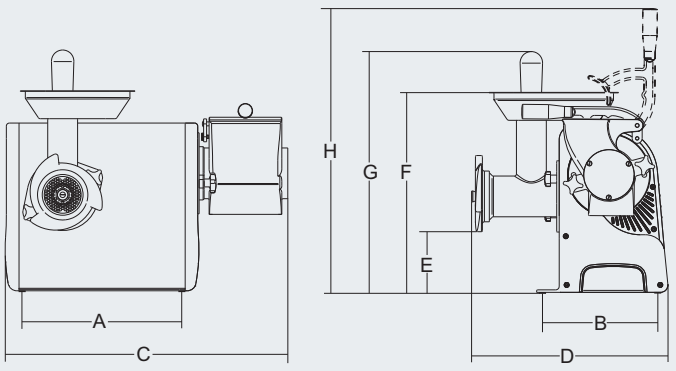
Minichef 12 TCG

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h	Piastra in dotazione Standard plate Scheibe Filières	Giri rullo Drum revolutions Walze kreislauf Tours crouleau	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*mm*	*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Minichef 8 TCG	250/0,34	230V/50Hz	70	6	1400	205	170	486	300	85	360	410	-	14	600x400x350	16
Minichef 12 TCG	550/0,75	230V/50Hz	85	6	1400	275	190	520	366	100	374	452	-	21,5	590x410x390	25
Microchef 12 TCG	1100/1,5	230-400V/50Hz	70	4,5	800	355	235	440	400	155	420	510	-	30,5	500x500x600	33
Microchef 12 TCG ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	95	4,5	1400	310	225	560	360	130	415	495	575	29	630x430x450	33
Microchef 22 TCG ing	Mn 750/1 - Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	120	4,5	1400	310	225	560	360	115	415	495	575	31	630x430x450	35

1 - Cassetto porta coltello e piastra
Compartment for knives and blades

Microchef 12-22 TCG ING

Minichef 8-12 TCG - Microchef 12-22 TCG ING



Grattuge

Minichef GT - Minichef GT Plus - Microchef GTX

Minichef GT
- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- **Versione CE con**:
  Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
  Comandi IP54 con NVR.

Minichef GT Plus
- Robusta struttura in alluminio anodizzato.
- Motore ventilato.
- Bocca grattugia smontabile in lega di alluminio lucidata e anodizzata.
- Rullo grattugia inox.
- **Versione CE con**:
  Microinterruttori di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.
  Comandi IP54 con NVR.

Microchef GTX
- Corpo in alluminio anodizzato e fianchi in ABS antiurto.
- Generoso motore ventilato.
- Bocca grattugia in alluminio brillantato di grande capienza.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo smontabile in acciaio inox.
- **Versione CE con**:
  Comandi 24 volt con NVR.
  Dispositivo di sicurezza su vaschetta raccolta formaggio e leva.

Minichef GT
- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- ***CE version:***
  Safety microswitches on lever and receiving tray.
  IP54 protection rated controls and NVR device.

Minichef GT Plus
- *Reliable anodized aluminium construction.*
- *Ventilated motor*
- *Demountable anodized aluminium grating mouth.*
- *S/S drum.*
- ***CE version:***
  Safety microswitches on lever and receiving tray.
  IP54 protection rated controls and NVR device.

Microchef GTX
- *Anodized aluminium body and ABS shockproof sides.*
- *Ventilated motor.*
- *Large bright finished aluminium grating mouth.*
- *Large see-through plexiglass receiving tray.*
- *Demountable S/S drum.*
- ***CE version:***
  24 volt controls and NVR device.
  Safety microswitch on the receiving tray and the lever.

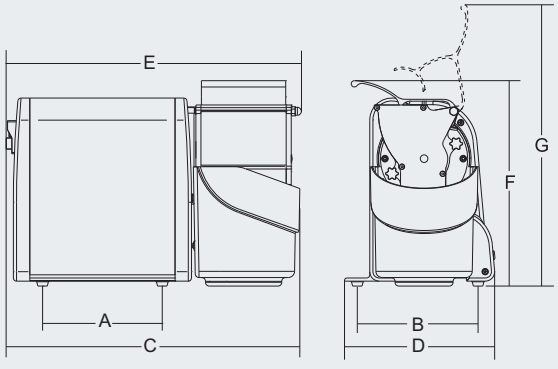
Minichef GT

Minichef GT Plus

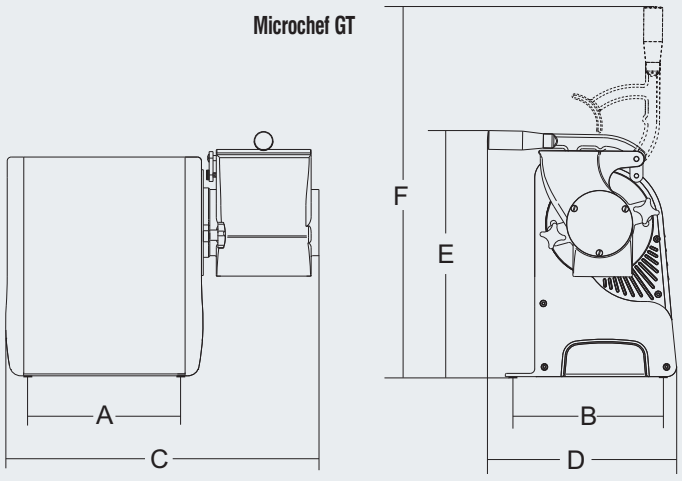
Microchef GTX

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Giri rullo Drum revolutions Walze kreislauf Tours crouleau	Dimensioni bocca Mouth dimensions Öffnung größe Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Minichef GT	250/0,30	230V/50Hz	1400	115x65	180	170	442	212	428	302	420	14	400x560x370	18
Minichef GT Plus	370/0,50	230V/50Hz	1400	135x65	190	190	465	238	468	325	444	15	620x340x450	19
Microchef GTX	Mn 750/1 Tf 1100/1,5	230-400V/50Hz	1400	140x80	225	215	500	300	400	580	-	20	630x430x450	22

Minichef GT



Microchef GT



Grattuge

GTX HP 1,5-2 - GT HP 4

GTX HP 1,5-2
- Struttura totalmente realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Bordi arrotondati e saldature continue garantiscono robustezza e facilità di pulizia.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto in plexiglass trasparente.
- Rullo in acciaio inox.
- Bocca totalmente smontabile senza attrezzi per una profonda e accurata pulizia.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54, Freno motore, Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GT Hp4
- Macchina da laboratorio per grosse produzioni.
- Ampia bocca di carico in alluminio brillantato internamente.
- Rullo in acciaio inox.
- Potenti motori ventilati per uso continuo.
- Capiente e pratica vasca di raccolta prodotto.
- **Versione CE:** Comandi 24 Volt IP 54, Freno motore, Microinterruttore di sicurezza su leva e su vasca raccolta formaggio.

GTX HP 1,5-2
- *Made from AISI 304 Stainless steel.*
- *No sharp edges and continuous weldings make the machine strong and easy to clean.*
- *High efficency ventilated motors for continuous operation.*
- *Large see-through plexiglass receiving tray.*
- *Stainless steel drum.*
- *Demountable grating mouth for a thorough cleaning. (no tools required)*
- ***CE version:** IP 54 protection rate, 24V controls, Motor break, Safety microswitches on lever and receiving tray.*

GT Hp4
- *Heavy duty machine.*
- *Large bright finished aluminium grating mouth.*
- *Stainless steel drum.*
- *High efficency ventilated motors for continuous operation.*
- *Large plexiglass receiving tray.*
- ***CE version:** IP 54 protection rate, 24V controls, Motor break, Safety microswitches on lever and receiving tray.*

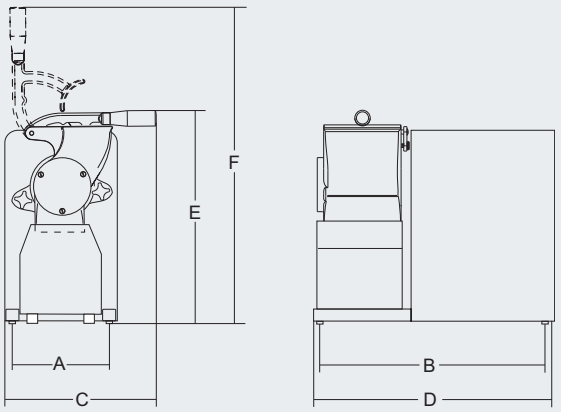
GTX HP 1,5

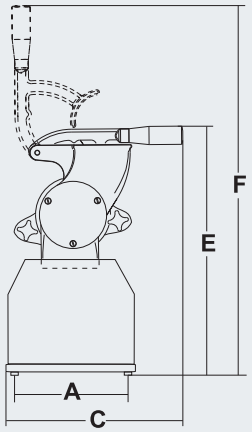
GTX HP 2

GT HP 4

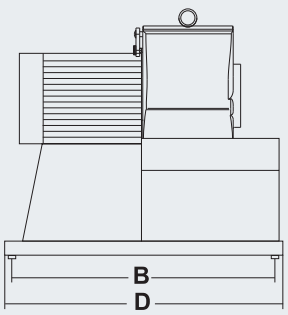
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Giri rullo Drum revolutions Walze kreislauf Tours crouleau	Dimensioni bocca Mouth dimensions Öffnung größe Dimensions bouche	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
GTX HP 1,5	1100/1,5	230-400V/50Hz	1400	140x180	185	395	260	460	420	590	25	600x500x420	28
GTX HP 2	1500/2	230-400V/50Hz	1400	190x95	210	470	360	560	490	720	35	800x600x520	38
GT HP 4	3000/4	230-400V/50Hz	1400	300x160	340	700	640	750	640	1100	63	870x840x740	80

GTX Hp 1,5 - 2





GT Hp 4



Macchine pasta

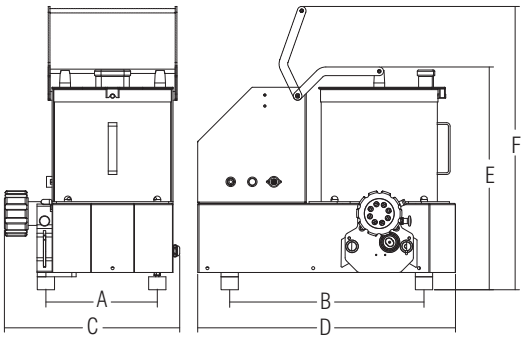
Pastajet - Pastajet Plus

- Impasto facile e veloce con il sistema a spirale planetaria
- Capienza vasca 20 Lt per un impasto da 4 Kg (3 Kg farina)
- Vasca e spirale facilmente smontabili per pulizia e sanificazione
- Coclea inox e corpo trafila in bronzo al nickel
- Trafila in bronzo da 75 mm con ampia disponibilità di formati
- Motorino tagliapasta a velocità variabile. (Opzionale per Pastajet)
- Sulla versione PASTAJET PLUS, impastatrice con trafila, si possono successivamente applicare:
  - Sfogliatrice Automatica SFOGLIA
  - Accessorio Raviolatrice RAVIOLI

- Planetary spiral mixer for easy and fast dough mixing
- Bowl capacity 20 Lt for 4 Kg dough (3 Kg flour)
- Bowl and spiral easily removable for cleaning and sanitizing
- Stainless steel worm and nickel bronze extruder head
- 75 mm bronze die with large availability of shapes
- Pasta cutter motor with variable speed (Optional for Pastajet)
- Optional accessories can be attached on the version of PASTAJET PLUS:
• Automatic Sheeter SFOGLIA
• Ravioli maker RAVIOLI

Pastajet

Pastajet



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Capacità vasca Bowl capacity Beken Kapazität Capacité cuve	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte	Prod. oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	Dimensioni rullo Drum dimensions Walze große Dimensions rouleau	Trafile Dies Teigwaren-Matrizen Filières	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*lt.*	*Kg*		*mm*	*Ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Pastajet	550/0,75	230V 50Hz	20	4	16 Kg/h		75	258	450	406	597	516	656	22	840x840x850	37
Pastajet Plus	550/0,75	230V 50Hz	20	4	16 Kg/h		75	258	450	594,5	597	516	656	24	840x840x850	39
Sfoglia						120								10		
Ravioli					22-33 n/min									15		

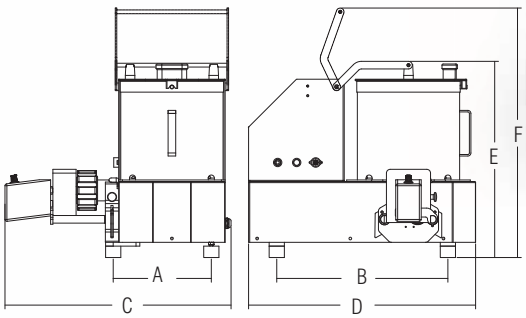
1 - Pasta sfoglia
Pasta sheet

2 - Pasta sfoglia tagliatelle
Tagliatelle pasta sheet

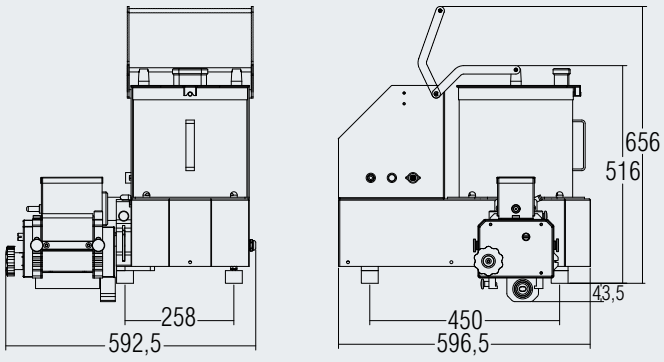
3 - Pasta trafilata lunga: spaghetti
Spaghetti

4 - Pasta trafilata corta: fusilli
Fusilli

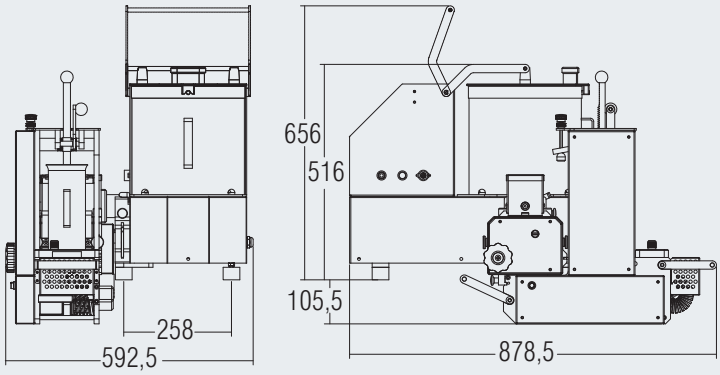
Pastajet Plus



Pastajet Plus + Sfoglia



Pastajet Plus + Ravioli



Pastajet - Pastajet Plus

Accessorio Sfogliatrice SFOGLIA
- Da applicarsi solamente all'impastatrice PASTAJET PLUS
- rulli da 120 mm.
- spessore regolabile su 6 misure
- sfoglia a spessore in unico passaggio grazie all'esclusivo sistema a gramole
- possibilità di aggiungere diversi cassetti per tagliatelle da 2, 5, 6, 8 o 10 mm

Accessorio Raviolatrice RAVIOLI
- applicabile solo sulla sfogliatrice, quindi sull'impastatrice PASTAJET PLUS
- a sfoglia singola

Accessory Sheeter SFOGLIA
- To be used with pasta maker PASTAJET PLUS only- with 120 mm rollers.
- 6 settings adjustable thickness
- one single passage sheeter thanks to the exclusive kneading system
- More accessories can then be connected to the sheeter: tagliatelle maker (2, 5, 6, 8 or 10 mm)

Accessory Ravioli Maker RAVIOLI
- To be used with pasta maker PASTAJET PLUS only
- working on a single pasta sheet
- can be attached on the sheeter only, then on the pasta maker PASTAJET PLUS

Trafile / *Dies*

n. 9 Spaghetti mm 1,9

n. 13 Bigoli / Pici toscani mm 3

n. 21 Linguine mm 3 x 1,6

n. 25 Spaghetti quadri mm 2

n. 32 Tagliolini mm 3,5

n. 34 Tagliatelle mm 6

n. 38 Pappardelle mm 15

n. 77 Maccheroni rigati mm 8

n. 91 Gramigne mm 3

n. 191 Gnocchetti sardi mm 19

n. 220 Caserecce Strozzapreti mm 8,8

n. 240 Fusilli mm 8,4

Sfoglia

Ravioli

NEW

n. 116 Penne
Necessita del kit coltello inclinato per penne
Requires kit knife inclined for penne

NEW

Sfoglia regolabile
Larghezza sfoglia mm 170
Sheet width mm 170

Taglierina opzionale
Optional pasta cutter

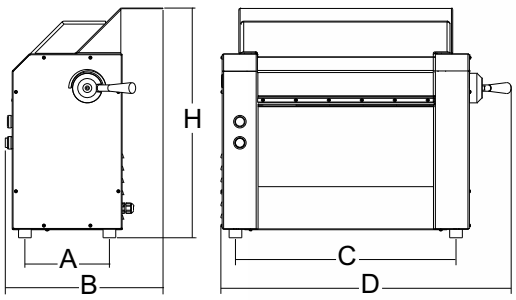
Protezione mani
Hand protection

Tirasfoglia

TS 326 - 426 - 526

- Potente tirasfoglia realizzata in 3 misure.
- Realizzazione verticale che riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita.
- Costruzione in acciaio inox.
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione.
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena.
- Regolazione spessore pasta 0÷10 mm.
- Protezione zona carico con micro di sicurezza.
- Ampio scivolo di carico sfoglia.
- Applicazione taglierina opzionale in tre misure, mm 2 - 6 – 12.
- Larghezza taglierina mm 165.
- Ideale anche per laminare la pizza.

- *Powerful dough roller available in 3 sizes.*
- *Vertical construction that reduces the space taken up on the working counter and facilitates gripping of the dough at outfeed.*
- *Built out of stainless steel.*
- *Ventilated motor in non-stop operating mode with dual reduction.*
- *Coaxial reduction gear+ belt transmission.*
- *Adjustable dough thickness 0÷10 mm.*
- *Infeed area protected with safety microswitch.*
- *Wide chute for dough infeed.*
- *Application of optional cutter available in three sizes, mm 2 - 6 – 12.*
- *width pasta cutter mm 165.*
- *Perfect also to laminate pizza.*



TS 526

TS 426
Taglierina opzionale
Optional pasta cutter

TS 326

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Dimensioni rullo Drum dimensions Walze größe Dimensions crouleau	A	B	C	D	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TS 326	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x320	200	375	422	600	545	52	760X640X800	65
TS 426	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x420	200	375	522	700	545	59	760X640X800	72
TS 526	370/0,5	230-400V/50Hz	Ø 60x520	200	375	622	800	545	66	760X640X800	79

Impastatrici

SPM 5C - 10C - 15C

- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Disponibile anche nella versione con timer per i modelli 10-15.

- *Made from large thickness steel.*
- *Scratch resistant powder coating.*
- *Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.*
- *Forged spiral tool.*
- *Container lid conform to regulations*
- *High efficiency ventilated motor.*
- *Reinforced chain drive.*
- *Low voltage IP67 protection rated controls.*
- *Available with timer for mod. 10-15.*

SPM 5 C

SPM 10 C
Timer optional

SPM 15 C

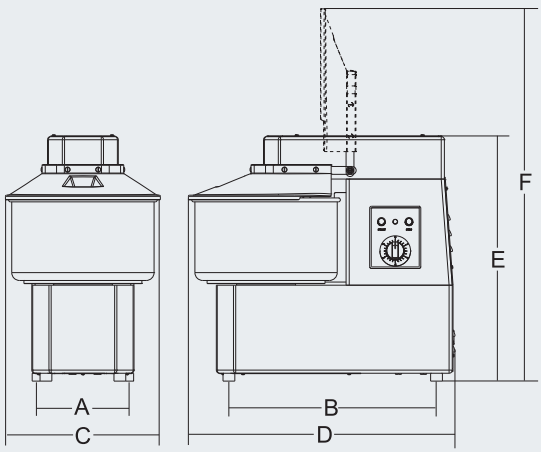
	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità vasca Tank capacity Becken kapazität Cuve capacité	Capacità impasto Dough capacity Teig Kapazität Capacité pâte	Dimensioni vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		Watt/Hp	lt	Kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
SPM 5 C	230V/50Hz	370/0,5	7	4	Ø 265 x 140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
SPM 10 C	230-400V/50Hz	370/0,5	12	8	Ø 280 x 190	250	490	305	580	560	825	44	570x720x700	54
SPM 15 C	230-400V/50Hz	550/0,75	16	12	Ø 320 x 200	250	500	340	590	560	850	48	570x720x700	58

3 - Comandi con timer opzionale
Controls with optional timer

3 - Coperchio vasca conforme alle normative
Container lid conform to regulations

Coperchio sollevabile
Liftable lid

Asta rompipasta
Shaft



Impastatrici

SPM 20-30-40-50 - 2V 20 - 30 - 40 - 50 TR 2V

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore.
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normativa con foro per aggiunta prodotto in lavorazione.
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio.
- Protezione termica motore (mod. 20-30-40-50)
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.
- Ruote e timer opzionali.

Versione TR:
- vasca asportabile.
- testa rialzabile

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Thermal protection motor (mod. 20-30-40-50)
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Optionals: wheels and timer.

TR version:
- removable container.
- leaftable head

SPM 20 B 20-30-40-50

SPM 20-30-40-50 TR 2V

	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza Power Spannung Puissance	Giri vasca - spirale Revolutions tank - spiral Umdrehungen Becken - Spirale Tours cuve - spirale	Capacità vasca Tank capacity Becken kapazität Cuve capacité	Capacità impasto Dough capacity Teig Katzzität Capacite pâte	Dimensioni vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		watt/Hp	*r.p.m.*	*lt*	*Kg*	***mm***	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SPM 20 B	230-400V/50Hz	750/1	10 - 85	21	17	360x210	230	530	390	680	625	950	75	530x830x1020	85
SPM 20 (2V)	230-400V/50Hz	750/1 (750-1100/1-1,5)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	21	17	360x210	230	530	390	680	625	950	75	530x830x1020	85
SPM 30 (2V)	230-400V/50Hz	1100/1,5 (1300-1700/1,8-2,3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	32	25	400x260	270	590	440	740	700	1050	95	600x830x1020	105
SPM 40 (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	41	35	452x260	310	660	480	825	730	1135	105	630x970x1070	115
SPM 50 (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	10 - 85 (1V=10 - 85 2V=20 - 170)	52	44	Ø 500x270	310	680	540	880	750	1205	-	630x970x1070	-
SPM 20 TR (2V)	230-400V/50Hz	750/1 (750-1100/1-1,5)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	21	17	360x210	230	530	400	751	635	1125	88	530x830x1020	98
SPM 30 TR (2V)	230-400V/50Hz	1100/1,5 (1300-1700/1,8-2,3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	32	25	400x260	270	590	440	823	710	1260	109	530x830x1020	119
SPM 40 TR (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	41	35	452x260	310	680	490	910	740	1360	125	630x970x1070	135
SPM 50 TR (2V)	230-400V/50Hz	1500/2 (1500-2000/2-3)	1V=10 - 85 2V=20 - 170	52	44	Ø 500x270	310	680	540	970	795	1415	-	630x970x1070	-

1 - Coperchio plexiglass
Plexiglass lid

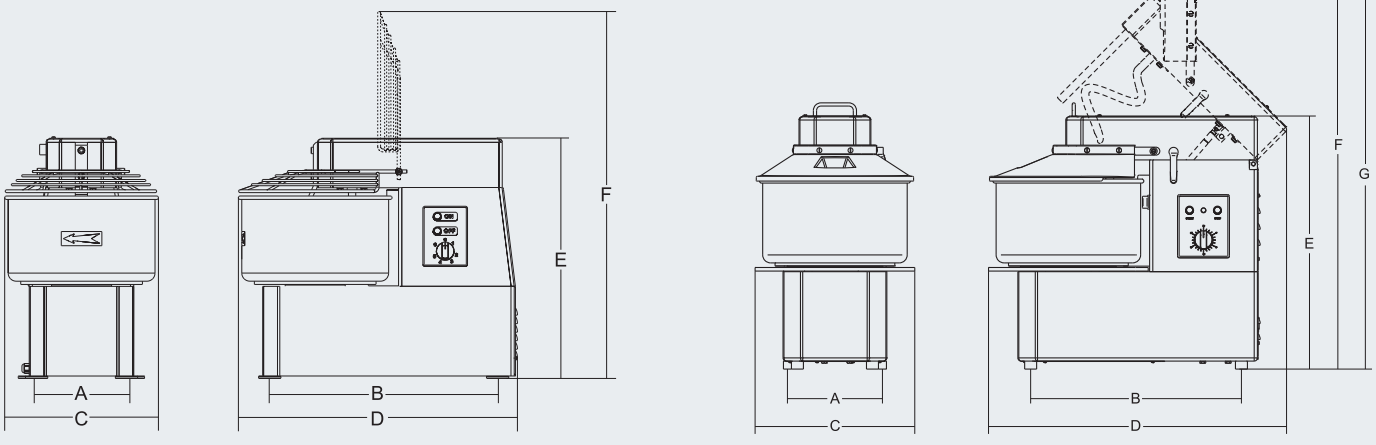
2 - Comandi 24V IP 67
IP67 low tension controls

3 - Vasca lucidata
Polished tank

SPM
4 - Coperchio griglia optional
Optional grid cover

SPM
5 - Timer optional
Optional timer

SPM
6 - Ruote optional
Optionals wheels



1 - Macina-Caffè
Coffee Grinders

2 - Macina-Pepe
Pepper Grinders

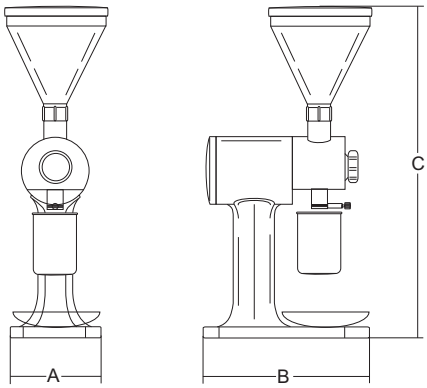
Macinacaffè - Macinapepe

MC-MP HP 3

- Sobria e robusta struttura in acciaio verniciato a polveri.
- Macine in acciaio speciale K 100.
- Millimetrico sistema di regolazione della macinatura.
- Campane in lexan trasparente con bocchettone di chiusura.
- Fermasacchetti di serie su tutti i modelli.
- Motori ventilati per uso continuo.
- Ideali per caffè, pepe e altre piccole spezie.

- *Strong and sober varnished steel body.*
- *Grinders made from special steel K 100.*
- *Grinding system with millimetric precision.*
- *See-through leaxan container with locking device*
- *Bag holder (standard for all versions).*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *Perfect for coffee, pepper and small spice.*

3 - Bocca di scarico
Unloading opening



MC-MP HP 3

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	Ø Macine Ø Grinders Ø Mühlen Ø Meules	Altezza sacchetto Max bag high Sackeinhöhe Hauteur enveloppe	Prod. oraria Output/h. Leistung/h Débit/h	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*lt.*	*mm*	*mm*	*Kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
MC-MP HP 3	2208/3	230-400V/50Hz	3	107	360	90-180	320	480	820	34	310x730x1140	37

Abbattitori

ARTICA

ARTICA
- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
- Totalmente costruiti in acciaio inox.
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm (no ARTICA 2/3).
- Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.
- ARTICA PLUS con predisposizione sonda riscaldata.
- Modelli da pavimento con porta reversibile

ARTICA
- *Designed for high efficiency and ease of use.*
- *Made from stainless steel.*
- *It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays (not on ARTICA 2/3).*
- *Blast freezing/chilling programs and hold function.*
- *Blast freezing/chilling programs and hold function.*
- *R404A Gas.*
- *Heated door gasket avoids door's clogging.*
- *ARTICA PLUS with configuration for heated probe.*
- *Floor standing models with reversible door*

ARTICA 3 2/3 P

ARTICA 3 1/1 P

ARTICA 5 1/1P

ARTICA 5 1/1

ARTICA 5 60x40

Abbattitori

ARTICA

ARTICA 7
- Pratica conformazione a piano di lavoro.
- Totalmente costruito in acciaio inox.
- Ventilazione tutta frontale permette perfetto incasso tra i moduli cucina.
- Profondità 70 mm permette di integrarsi con ogni cucina.
- Sia per gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm.
- Abbattimento sia negativo che positivo con mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.

ARTICA 7
- *The top can be used as a working surface.*
- *Made from stainless steel.*
- *Front ventilation makes install possible inside every kitchen.*
- *Thanks to its 70 cm width it can be placed inside every kitchen*
- *It can accept both 1/1 gastronorm trays or 60x40 cm trays.*
- *Blast freezing/chilling programs and hold function.*
- *Air circulation system do not damage the product*
- *R404A Gas.*

ARTICA 5 60x40 Plus

ARTICA 7 60x40 Plus

	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée	Resa abb. temp. Chilling efficiency Kühlleistung Rendem. refroidiss. rap.	Resa surgelazione Freezing efficiency Gefrierleistung Rendement surgélation	Volume Volume Volumen Volume	Numero teglie Number of trays Anzahl bleche Nombre de bacs	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		watt			*lt*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Artica 3 2/3 P	230V/50Hz	680	+70/+3°C 90 min. kg 8	+70/-18°C 240 min. kg 5	29	n°3 - 2/3 Gastronorm	340x340 h270	-	-	640	627	-	400	45	640x660x550	50
Artica 3 1/1 P	230V/50Hz	758	+70/+3°C 90 min. kg 9	+70/-18°C 240 min. kg 6	36	n°3 - 1/1 Gastronorm	340x550 h270	-	-	640	740	-	500	58	700x720x1000	65
Artica 5 1/1-P	230V/50Hz	1116	+70/+3°C 90 min. kg 10	+70/-18°C 240 min. kg 7	70	n°5 - 1/1 Gastronorm	560x360 h340	-	-	680	670	-	830	80	700x720x1000	90
Artica 5 60x40-P	230V/50Hz	1200	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h340	-	-	750	740	-	830	90	770x790x1000	100
Artica 5 60x40 Plus	230V/50Hz	1385	+70/+3°C 90 min. kg 12	+70/-18°C 240 min. kg 9	95	n°5 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h340	-	-	750	740	-	830	92	770x790x1000	102
Artica 7 60x40 Plus	230V/50Hz	1493	+70/+3°C 90 min. kg 20	+70/-18°C 240 min. kg 12	150	n°7 - 1/1 Gastro o 60x40	630x420 h600	-	-	1300	700	-	830	155	1320x720x1000	165
Artica 10 60x40 Plus	400V/50Hz 3F+N	1775	+70/+3°C 90 min. kg 25	+70/-18°C 240 min. kg 15	206	n°10 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h760	-	-	750	740	-	1500	185	770x790x1670	200
Artica 14 60x40 Plus	400V/50Hz 3F+N	3400	+70/+3°C 90 min. kg 40	+70/-18°C 240 min. kg 25	282	n°14 - 1/1 Gastro o 60x40	630x430 h1040	-	-	750	740	-	1900	265	770x790x2070	280

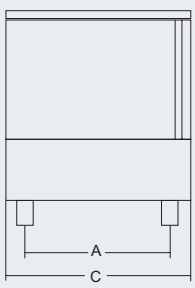
1 - PLUS: con predisposizione sonda riscaldata
PLUS: with configuration for heated probe

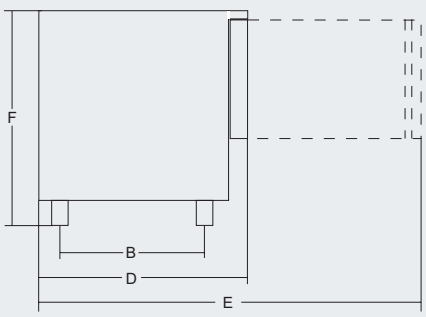
2 - Pulsantiera elettronica
Electonic push-button

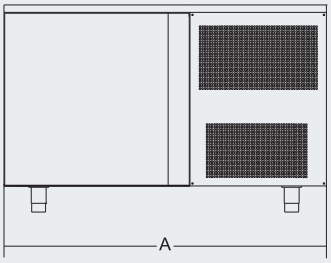
3 - Sonda rilevamento temperatura nel cuore del prodotto.
Probe to survey the core temperature of the product.

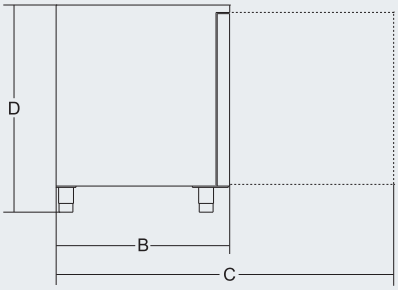
ARTICA 10 60x40 Plus

ARTICA 14 60x40 Plus









Forni a convezione

Sahara 60/4 - 60/4 Plus - 80/4 New - 80/4 Plus New

- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.
- 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia.
- Distanza tra ripiani cm 8
- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.
- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.
- Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea.
- Distribuzione calore due ventole Sahara 60/4
- Regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300° C.
- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo.

VERSIONE PLUS:

- Umidificatore di serie.
- Sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

- *Stainless steel construction including chamber.*
- *Comes with 4 removable racks for an easy cleaning.*
- *Distance between shelves cm 8.*
- *Seamless, round-cornered and easy to clean chamber to prevent contamination.*
- *Double glass stainless steel door.*
- *Effective 2 lamp chamber lighting.*
- *Heat-distribution double-fan for Sahara 60/4*
- *Thermostatically controlled temperature from 25°C to 300°C (77°F to 572°F).*
- *Choice of 0' to 120' programmable timer or continuous operation.*

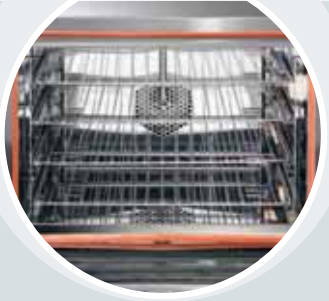
THE "PLUS" VERSION FEATURE:

- *Humidifier.*
- *Inverter system allows for an even and effective heat distribution.*

Sahara 60/4 Plus New

Sahara 80/4 Plus New

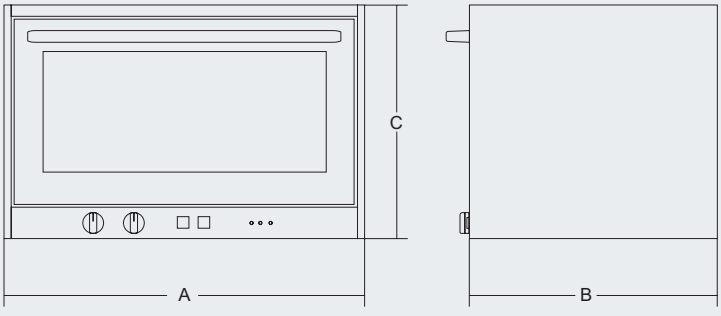
	Potenza Power Spannung Puissance *watt*	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température *°C*	Numero ripiani Number of trays Anzahl Nombre de bacs *n.*	Dimensioni teglie Trays dimensions Abmessungen Dimensions bacs *mm*	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures *mm*	A *mm*	B *mm*	C *mm*	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net *Kg*	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage *mm*	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut *Kg*
Sahara 60/4 New	2600	230V 50 Hz	25 ÷ 300	4	440x330	480x360 h 300	600	570	515	35	750x1000x850	43
Sahara 60/4 Plus New	3100	230V 50 Hz	25 ÷ 300	4	440x330	480x360 h 300	600	570	515	35	750x1000x850	43
Sahara 80/4 New	Mn 3400 Tf 5200	380V 50 Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastronorm	650x460 h 360	820	760	605	54	750x1000x850	66
Sahara 80/4 Plus New	6200	380V 50 Hz	25 ÷ 300	4	600x400 1/1 gastronorm	650x460 h 360	820	760	605	54	750x1000x850	66



1 - Quattro griglie di serie facilmente rimovibili
4 removable racks standard

2 - Doppia ventilazione su serie Sahara 80
Sahara 80 series double ventilation

Ventilazione singola
Single ventilation



1 - Opzionale vasca inox 1/1 GN con coperchio
Optional s/steel container 1/1 GN with lid

2 - Morsetto per il fissaggio pentola
Pot fixing clamp

Softcooker

SOFTCOOKER

- Riscaldatore termoregolato ad alta precisione 2.000 Watt potenza.
- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.
- Struttura in acciaio inox IP X3.
- Profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 Lt.
- Temperatura di lavoro da 40° a 115° con precisione di +/- 0,3°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto.
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.
- Manopola in acciaio inox per un comodo trasporto della macchina.

Vasche per SOFTCOOKER
- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico.
- Vasca gastronorm 1/1 H. 20 - capacità 27 litri - capienza utile 22 litri
- Vasca gastronorm 2/1 H. 20 - capacità 57,5 litri - capienza utile 43 litri

- *High precision warmer with temperature control.*
- *Working temperature display.*
- *IP X3 protection rated stainless steel structure.*
- *Can be applied to the pot by means of a clamp. (max depth 16,5 cm)*
- *Best performances up to 50 lt.*
- *Working temperature from 40 to 115° C, accuracy 0,03°C.*
- *Protection device switches off the warmer in case of accidental use outside the liquid.*
- *Circulating pump to help the best product mixing.*
- *Temperature sensor to prevent overload and overheating.*
- *A convenient stainless steel handle makes it easy to carry.*

TRAY FOR SOFTCOOKER
- *AISI 304 s/steel construction*
- *Practical handles to carry it easily*
- *Comes with lid to save energy*
- *1/1 GN, 20 cm high - 27 lt container - filling level 22 lt*
- *2/1 GN, 20 cm high - 57,5 lt container - filling level 43 lt*

2 - Opzionale vasca inox 2/1 GN con coperchio
Optional s/steel container 2/1 GN with lid

SOFTCOOKER

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	A	B	C	D	E	F	G	I	L	M	N	O	P	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SOFTCOOKER	2000	230V 50Hz	40÷115	110	105	130	260	170	170	210	-	-	-	-	-	-	4,5	440x250x215	5,5
1/1 GN Vasca / *Container*											565	360	230	505	200	300	7,7	720x500x350	11,5
2/1 GN Vasca / *Container*											685	565	250	655	200	535			
SOFTCOOKER S 2/3	1150	230V 50Hz	40÷115								390	360	300	360	200	330			
SOFTCOOKER S 1/1	1700	230V 50Hz	40÷115								565	360	300	535	200	330			

SOFTCOOKER S

SOFTCOOKER S
Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.
- Struttura in acciaio inox, vasca di cottura gastronorm in acciaio inox.
- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.
- Potenti resistenti corazzate a contatto nel fondo della vasca.
- Sistema elettronico di controllo della temperatura con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio
- Stesso sistema di controllo del Softcooker con delta T di 0,2°C.
- 5 programmi memorizzabili.
- Temperatura selezionabile in C° e F°.
- Coperchio vasca fornito di serie

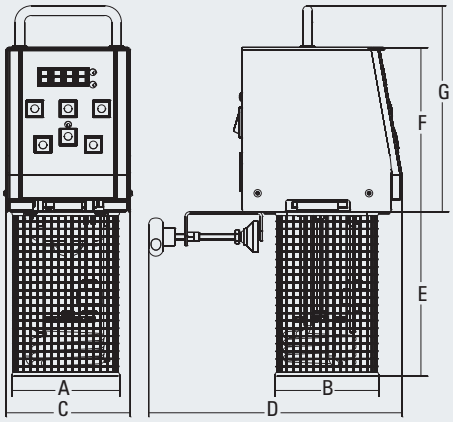
Versioni:
- 2/3 GN – 1.150 Watt massimo 14 litri d'acqua.
- 1/1 GN – 1.700 Watt massimo 22 litri d'acqua.

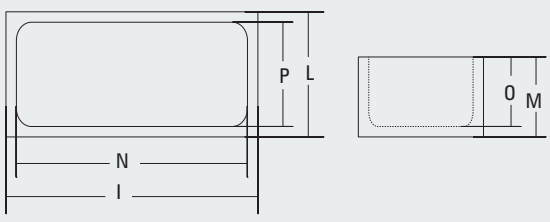
SOFTCOOKER S
- Low temperature cooking device with water static heating
- Stainless steel structure and 1/1 GN made of stainless steel
- Ptactical handles to carry it easily
- Powerful shock-proof coated heating elements in contact with tank bottom
- Electronic control system of the temperature with working temperature display
- Same control system of Softcooker with delta T of 0,2°C.
- 5 storable programs
- Temperature setting in C° and F°.
- Equipped with lid

VERSIONS:
- 2/3 GN – 1.150 Watt, filling level 14 lt. of water
- 1/1 GN – 1.700 Watt, filling level 22 lt. of water

SOFTCOOKER S 2/3

SOFTCOOKER S 1/1





Piastre a induzione

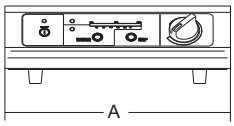
SPEEDY 25-25 BI-35

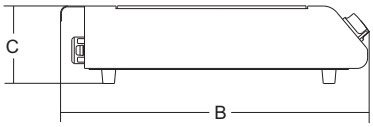
Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.
- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura liscia, pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano.

The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public coocking performances or when the preparation is made in view of customers.
- *Graduated digital controls.*
- *Extremely easy to use and to clean.*
- *Smooth coocking surface makes cleaning easy.*
- *Safe operations are ensured by the coocking surface which is never heating up.*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.*
- *Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.*

SPEEDY 35

SPEEDY 25





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Dimensioni foro per incasso Cavity dimensions for built-in models Lochabmessungen für Einbau Dimensions trou	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SPEEDY 25	2500	230V 50Hz	322x270	-	320	440	115	7,5	500x370x180	9
SPEEDY 25 BI	2500	230V 50Hz	322x270	307x470	320	500	115	9	500x370x180	10,5
SPEEDY 35	3500	230V 50Hz	330x275	-	340	460	135	11	510x380x200	12,5

Scaldapizza - Crepiera

PP CRÊPES - Piastra Scaldapizza - Mariemonti

CREPIERA
- Struttura in acciaio inox.
- Forma semplice e compatta.
- Nessun ingombro oltre alla superficie di lavoro.
- Piano di cottura in ghisa cromata per una distribuzione termica ottimale.
- Controllo a mezzo simostato.
- Resistenze corazzate
- Piedini regolabili in altezza per una sicura e stabile collocazione.
- Disponibile sia con piano liscio che con bordo rialzato

SCALDAPIZZA INOX
- Struttura robusta e compatta.
- Costruita interamente in acciaio inox AISI 340.
- Resistenze corazzate protette contro gli impatti accidentali.
- Temperatura regolabile con termostato da 0 a 60 °C
- Spia luminosa per segnalazione rete.

MARIEMONTI
- Piastra da buffet sia calda che fredda.
- Grande praticità e versatilità con ingombro minimo.
- Piano di appoggio in alluminio anodizzato.
- Corpo in acciaio inox.
- Invertitore caldo-off-freddo.
- Pratico termometro digitale di controllo.
- Sistema raffreddante/riscaldante con modulo termoelettrico a basso consumo (70Watt).
- Temperatura da +8° a +70°.
- Può essere affiancata in modo continuo.
- Piedini regolabili.

CRÊPES GRILL
- *Stainless steel construction.*
- *Simple and compact shape.*
- *Chromium-coated cast iron cooking surface for a perfect thermal distribution.*
- *Symosthat control.*
- *Shock-proof coated heating elements.*
- *Adjustable feet for a safe and stea dy placing.*
- *With smooth surface or with mould available.*

SCALDAPIZZA INOX - S/STEEL PIZZA HEATING PLATE
- *Sturdy and compact structure.*
- *Made from AISI 340 stainless steel.*
- *Shock-proof heating elements.*
- *Temperature adjustable by means of a thermostat ranging from 0 to 60°C*
- *Pilot light.*

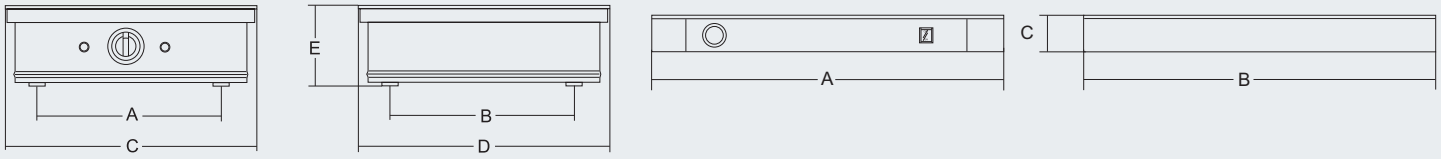
MARIEMONTI
- *Hot and cold plate for buffet.*
- *Easy and practical to use with minimum overall dimensions.*
- *Anodized aluminium holding surface.*
- *Stainless steel body.*
- *Hot – off – cold switch positions.*
- *Digital thermometer for temperature control.*
- *Heating and cooling system based on energy saving thermo-electric module. (70 watt)*
- *Temperature ranging from + 8°C up to + 70°C.*
- *The plates can be placed side by side.*
- *Adjustable feet.*

PP CRÊPES T LS

PP CRÊPES T IN

SCALDAPIZZA INOX

MARIEMONTI



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Temperatura Temperature Temperatur Température	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*mm*	*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
PP CRÊPES T IN	2000	230V 50/60Hz F+N	ø 350	-	200	200	350	350	135	9,5	410x430x220	10,5
PP CRÊPES T LS	2000	230V 50/60Hz F+N	ø 350	-	200	200	350	350	135	9,5	410x430x220	10,5
Scaldapizza Inox	430	230V 50/60Hz F+N	500x500	0÷60	500	500	90	-	-	13,4	550x550x150	15
Mariemonti	70	230V/50Hz	350x350	+8 ÷ +70	350	380	100	-	-	7	410x440x215	8

Piastre

PS - PP - PD 3000 - OPEN

Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione.
Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro.
Disponibile con piastre in ghisa sia lisce che rigate o (per PP e PD) in acciaio inox lisce.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
  Massima robustezza e durata
  Ottima conducibilità termica
  Estrema facilità di pulizia
- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
- Termostato regolabile fino a 300 °C.
- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.
- Timer meccanico opzionale.

PD
- Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.

Suitable for cooking meat, fish, eggs, vegetables, cheese and any other food that can be grilled; ideal for sandwiches and rolls of different size and thickness.
Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface.
Ribbed or smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.
- *cast iron plates with ceramic coating treatment:*
  Highest sturdiness and life time
  Perfect thermal conductivity
  Very easy to clean
- *adjustable upper plates;*
- *self balancing upper plate;*
- *shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity;*
- *adjustable thermostat up to 300° C;*
- *heavy-duty machine;*
- *mechanical timer available.*

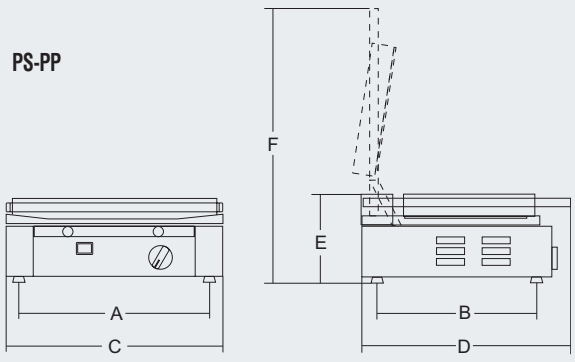
PD
- *two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.*

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
PS LR/RR	1550	230V 50/60Hz F+N	250x255	215	275	260	435	235	500	16	490x320x330	17
PP LR/RR	2100	230V 50/60Hz F+N	355x255	340	275	380	435	235	500	22	430x420x270	23
PD 3000 LR-LR/LR-RR/RR-RR	3000	230V 50/60Hz F+N	500x255	475	275	515	435	235	500	28	560x430x270	30
OPEN L-L/L-R/R-R	1800	230V 50/60Hz F+N	500x255	475	275	515	435	170	-	18	560x430x270	20

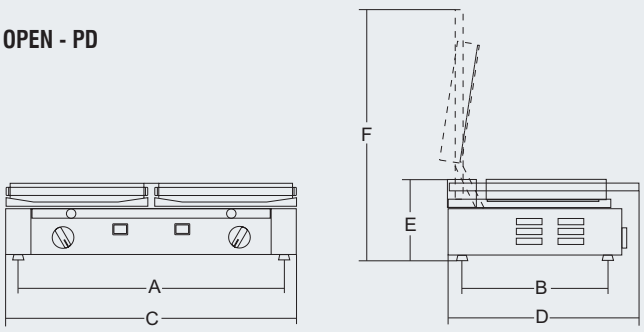
1 - Design salvaspazio
Space saving design

2 - Trattamento vetroceramico
Ceramic treatement on cast iron

PS-PP



OPEN - PD



1 - Termostato
Thermostat

2 - Bordo raccogligoccia
Drop safe profile

Piastre in vetroceramica

PPV - PDV - OPEN V

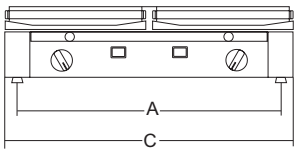
- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran®
- Controllo a mezzo simostato
- Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura
- Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore.
- Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro.
- Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria.

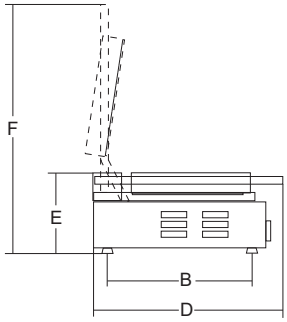
- *Stainless steel construction*
- *Ceran® ceramic-glass cooking surfaces*
- *Symosthat control*
- *Useful drip tray for liquids and other cooking leavings*
- *Easy to clean*
- *Self balancing adjustable upper plates*
- *Adjustable feet for a safe and steady placing*
- *Ideal for a fast achievement of working temperature*

PDV LL-LL

PPV LL

OPEN V LL





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
PP V LL	3000 (2 x 1500)	230V 50/60Hz F+N	340x290	375	340	435	490	170	550	14	430x560x270	16
PDV LL-LL	3000 (4 x 750)	230V 50/60Hz F+N	(260x290) x2	645	365	700	490	170	550	22	760x560x280	24,5
OPEN V LL-LL	1500 (2 x 750)	230V 50/60Hz F+N	(260x290) x2	645	365	700	490	170	-	9	760x560x280	11

1 - Termometro digitale VISION P1 CF
Digital thermometer VISION P1 CF

2 - VISION P1 CF comandi
VISION P1 CF controls

Vetrinette brioches

VISION P1 P2 P1C - P2C - P1CF

Vetrinette per l'esposizione e il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini vari; sono ideali per bar, snacks, fast food, ecc.
- Basamento e piani di appoggio in acciaio inox.
- Copertura superiore in plexiglas spessore 5 mm.
- Versione calda fornita di termostato da 0 a 75 °C.

Case for displaying and storing croissants, cackes and many other snacks; perfect appliance for cafés, snack bars, fast food outlets, etc.
- *S/S base and product holding surfaces.*
- *5 mm plexiglass cover.*
- *The heated version features a thermostat with settings from 0 to 75 °C.*

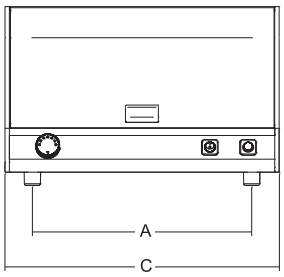
VISION P1 CF

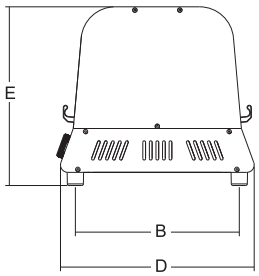
VISION P2

VISION P1

VISION P2 C

VISION P1 C





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	Piano 1 1 st level 1 Stock 1 Surface	Piano 2 2 st level 2 Stock 2 Surface	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
VISION P1	-	-	-	480x290	-	400	300	500	355	325	7	620x430x350	11
VISION P2	-	-	-	480x290	480x265	400	300	500	355	405	9	620x430x450	13
VISION P1C	300	230V 50/60Hz F+N	Max 40	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VISION P2C	300	230V 50/60Hz F+N	Max 40	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VISION P1C HOT	300	230V 50/60Hz F+N	Max 70	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
VISION P2C HOY	300	230V 50/60Hz F+N	Max 70	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
VISION P1CF	70	230V/50Hz	+10 ÷ +40	480x290	-	400	300	500	355	325	9	620x430x350	13

Vetrinette brioches

VISION TOWER - RAINBOW

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioches, dolci e stuzzichini
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox

VISION TOWER HOT:
- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.
- Led di illuminazione opzionali.

VISION RAINBOW:
- 2 porte apribili verticalmente

VISION HOT RAINBOW:
- 2 porte apribili verticalmente
- Disponibile anche nella versione calda con regolazione fino a 70° C.
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- *Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks*
- *Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles*
- *S/S extractable product holding surfaces*

VISION TOWER HOT:
- *Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.*
- *Water tank to maintain humidity.*
- *Optional lighting LED.*

VISION RAINBOW:
- *2 vertically openable doors.*

VISION HOT RAINBOW:
- *2 vertically openable doors.*
- *Available even in the hot version with adjustable thermostat up to 70° C.*
- *Water tank to maintain humidity.*

VISION Tower

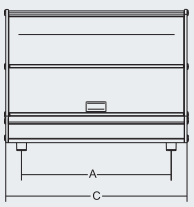
VISION Tower Hot

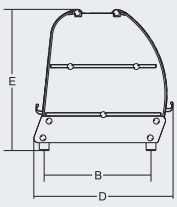
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	Piano 1 1 st level 1 Stock 1 Surface	Piano 2 2 st level 2 Stock 2 Surface	Piano 3 3 st level 3 Stock 3 Surface	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
VISION TOWER	-	-	-	280x380	280x380		234	400	300	450	705	570	13	380x610x625	15
VISION TOWER HOT	450	230V 50/60Hz F+N	Max 70	280x380	280x380		234	400	300	450	705	570	14	380x610x625	16
VISION RAINBOW	-	-	-	530x350	530x320		450	325	550	405	425	-	13	-	-
VISION RAINBOW HOT	450	230V 50/60Hz F+N	Max 70	530x350	530x320		450	325	550	405	425	-	15	-	-
VISION RAINBOW 3P	-	-	-	530x350	530x320	530x305	450	325	550	405	550	-	16	-	-
VISION RAINBOW 3P HOT	450	230V 50/60Hz F+N	Max 70	530x350	530x320	530x305	450	325	550	405	550	-	18	-	-

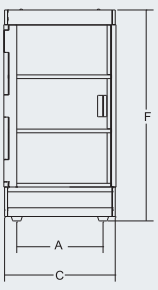
VISION Rainbow Hot

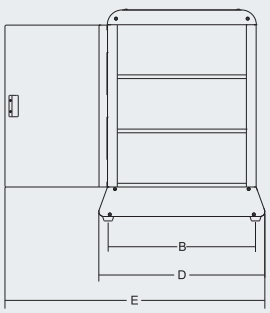
VISION Rainbow

VISION Rainbow 3P Hot









Vetrinetta refrigerata

VISION Easycold 2 - 3

- Struttura in alluminio anodizzato con inserti in acciaio inox.
- Ante in plexiglass trasparente antiurto con apertura su entrambi i lati.
- Vasca stagna refrigerata in acciaio inox.
- Temperatura min. 3° C.
- Termostato digitale con visualizzatore temperatura.
- Led di illuminazione opzionali.
- Vaschette non comprese.

Vision Easycold 2
- 2 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 4 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

Vision Easycold 3
- 3 vaschette 1/2 gastronorm h. 40 mm
- 6 vaschette 1/4 gastronorm h. 40 mm

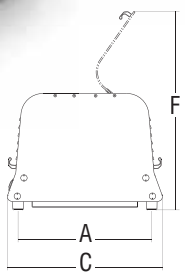
- *Structure in anodized aluminum with inserts in stainless steel.*
- *Doors in transparent collision-proof Plexiglas that open on both sides.*
- *Airtight tank in stainless steel.*
- *Min. temperature 3° C.*
- *Digital thermal switch with temperature display.*
- *Optional lighting LED.*
- *Trays not included.*

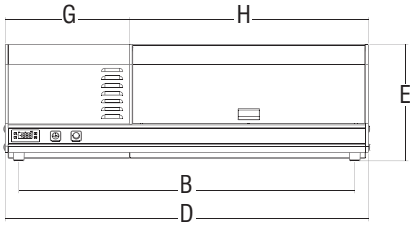
Vision Easycold 2
- *2 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm*
- *4 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm*

Vision Easycold 3
- *3 trays 1/2 gastronorm h. 40 mm*
- *6 trays 1/4 gastronorm h. 40 mm*

VISION Easycold 3

VISION Easycold 2





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
VISION Easycold 2	150	230V 50/60Hz	Min. 3	374	870	434	950	220	395	280	670	28	500x1200x600	-
VISION Easycold 3	150	230V 50/60Hz	Min. 3	374	1200	434	1280	220	395	280	1000	33	500x1400x600	-

Linea calda

PALE E PALINI PIZZA

- Pale in alluminio leggere e maneggevoli (6).
- Palini in acciaio inox con impugnatura anatomica antiscottamento (5).
- Paletta per raccolta cenere (4).
- Supporto a muro per palini (2).
- Supporto a muro per pale (3).
- Cassetta in legno o acciaio (1).
- Spazzolone in fibra naturale (7).
- Alare in ghisa per appoggio legna (8).
- Bucasfoglia (9).
- Rotella taglia pizza diam. mm 90 (10).
- Spatole in acciaio inox cm 10-12 (11).

- *Aluminium shovels, light and handy (6).*
- *Stainless steel little shovels with anti-burn anatomical hilt (5).*
- *Dustpan ash collecting (4).*
- *Wall support for little shovels (2).*
- *Wall support to stand shovels (3).*
- *Wooden or stainless steel case (1).*
- *Natural fibre long-hoadled scrubbing-brush (7).*
- *Cast iron firedog for firewood (8).*
- *Puff-pierce (9).*
- *Pizza-cutter roller diam. mm 90 (10).*
- *Stainless steel spatula cm 10-12 (11).*

Forni pizza

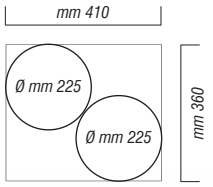
Pizza 4135 - 4135 D - 5052 D

Pizza 4135 - Pizza 4135 D
- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ mm 225

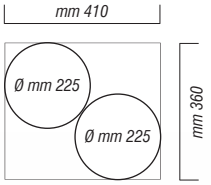
Pizza 5052 D
- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di ceramica
- Termostati per il controllo della temperatura
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ mm 300
- Capacità per 3 pizze:
  2 pizze Ø ≤ 252 mm
  1 pizza Ø ≤ 298 mm

Pizza 4135 - Pizza 4135 D
- *Stainless steel construction*
- *Refractory brick deck*
- *Shock-proof heating elements*
- *Air-hole*
- *Capacity: 2 pizzas Ø ≤ mm 225*

Pizza 5052 D
- *Stainless steel construction*
- *Refractory brick deck*
- *Shock-proof heating elements*
- *Air-hole*
- *Ceramic fibre lining*
- *adjustable thermostats*
- *Capacity: 2 pizzas Ø ≤ mm 300*
- *Capacity: 3 pizzas Ø ≤ mm:*
  2 pizzas Ø ≤ 252 mm
  1 pizza Ø ≤ 298 mm

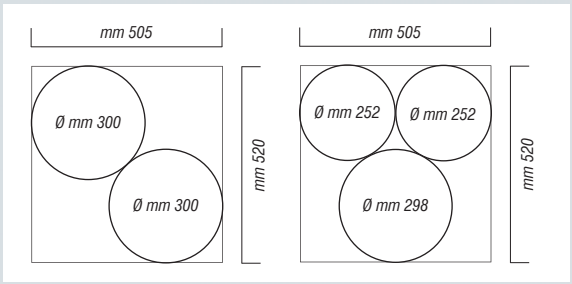


Pizza 4135



Pizza 4135 D

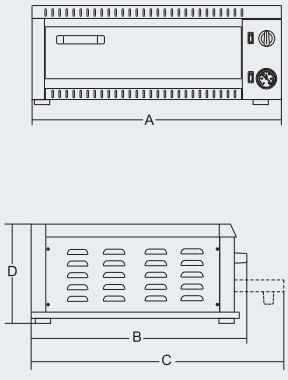
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PIZZA 4135	1600	230V 1N 50Hz	50÷350	410x360xh80	580	490	550	245	25	660x540x320	27
PIZZA 4135 D	3200	230V 1N 50Hz	50÷350	410x360xh80	580	490	550	420	37	660x540x485	40
PIZZA 5052 D	6000	230-400V / 50Hz	50÷450	500x520xh115	745	695	780	490	64	890x800x650	76



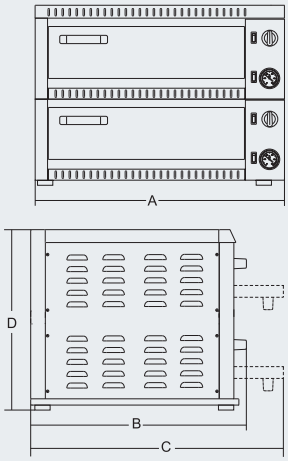
1 - Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck

Pizza 5052 D

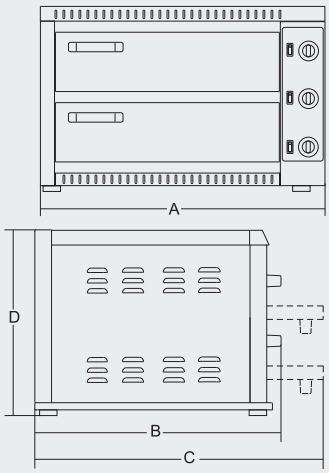
Pizza 4135



Pizza 4135 D



Pizza 5052 D



Forni pizza

Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Pizza 7070 - Pizza 8570 - Piazza 10570
- Termometro per la visualizzazione della temperatura camera.
- Termostato di controllo temperatura in camera.
- 2 termostati per controllo separato delle resistenze inferiori e superiori.
- Doppia illuminazione interna.
- Piano in pietra refrattaria.
- Porta in acciaio inox con finestra a doppio vetro.
- Camino per il convogliamento di fumi e vapori
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Possono contenere 2 teglie da cm 60x40
- Progetto predisposto per versioni impilabili

Pizza 7070 - Pizza 8570 - Pizza 10570
- *It is possible to check the temperature inside the chamber by means of a thermometer.*
- *Heating of the upper and lower elements is adjustable by means of 2 separate symostats.*
- *Temperature inside the chamber is controlled by a general thermostat.*
- *Interior lighting.*
- *Chimney with sluice.*
- *S/steel interior walls.*
- *S/steel construction.*
- *Refractory brick deck.*
- *Door with glass window.*

1 - Cappa aspirante opzionale
Fume hood optional
PIZZA 7070-8570-10570-105105

PIZZA 10570

Pizza 7070

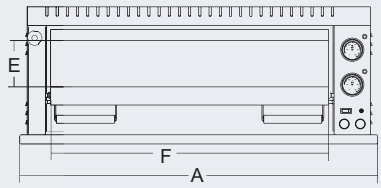
Pizza 8570

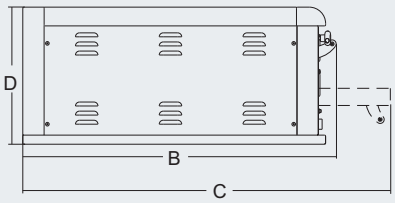
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Temperatura Temperature Temperatur Température	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PIZZA 7070	5100	400V 50/60Hz 3F	0÷350	700x700xh149	995	900	1015	395	119	700	80	1050x950x700	100
PIZZA 8570	5300	400V 50/60Hz 3F	0÷350	850x700xh149	1190	905	1015	395	119	750	83	1200x1000x700	103
PIZZA 10570	9000	400V 50/60Hz 3F	0÷350	1050x700xh149	1395	920	1030	365	119	1050	115	1200x1000x700	130
PIZZA 105105	12.000	400V 50/60Hz 3F	0÷350	1050x1050xh149	1395	1280	1390	365	119	1050	-	-	-

2 - Comandi digitali di serie
Standard digital controls

3 - Piano di cottura in pietra refrattaria
Stone baking deck

4 - Optional cavalletto alluminio
Aluminium table base





Forni pizza

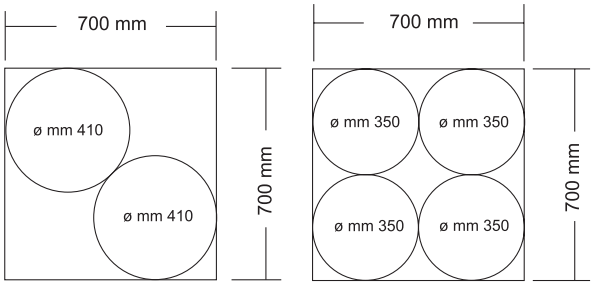
Pizza 7070 - 8570 - 10570 - 105105

Comandi digitali standard
- Scheda completa di controllo:
- temperatura parte superiore camera
- temperatura refrattario inferiore
- luce interna
- visualizzatori separati temperatura superiore e inferiore
- visualizzazione immediata temperatura impostata
- pulito, semplice, intuitivo

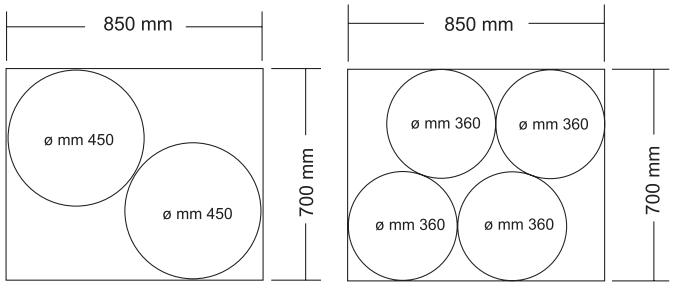
Standard digital controls
- *Full control:*
- *Chamber temperature*
- *Refractory brick temperature*
- *Interior lighting*
- *Top and bottom temperature separate indicators*
- *Current set temperature indicator*
- *Clean, easy, intuitive*

PIZZA 10570 - PIZZA 105105

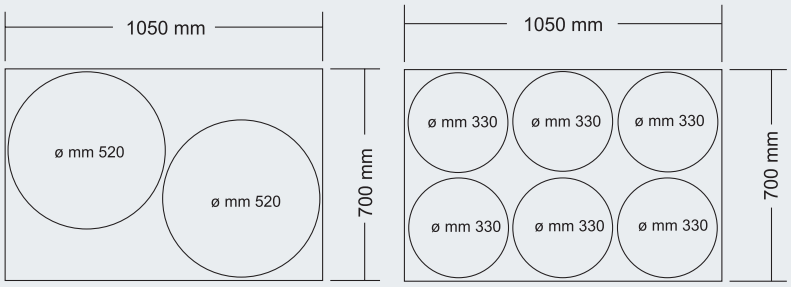
Pizza 7070
- Capacità per 4 pizze Ø ≤ 350 mm
- Capacità per 2 pizze Ø ≤ 410 mm
- *Capacity: 4 pizze Ø ≤ 350 mm*
- *Capacity: 2 pizze Ø ≤ 410 mm*



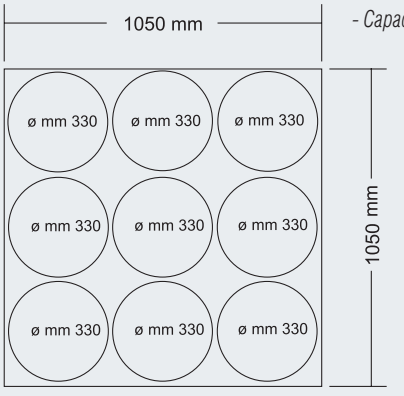
Pizza 8570
- Capacità per 4 pizze Ø cm 36
- Capacità per 2 pizze Ø cm 45
- *Capacity: 4 pizzas, ø cm 36.*
- *Capacity: 2 pizzas, ø cm 45.*



Pizza 10570
- Capacità per 6 pizze Ø 33 cm
- Capacità per 2 pizze Ø 52 cm
- *Capacity for 6 pizzas Ø 33 cm.*
- *Capacity for 2 pizzas Ø 52 cm.*



Pizza 105105
- Capacità per 9 pizze Ø 33 cm
- *Capacity for 9 pizzas Ø 33 cm.*



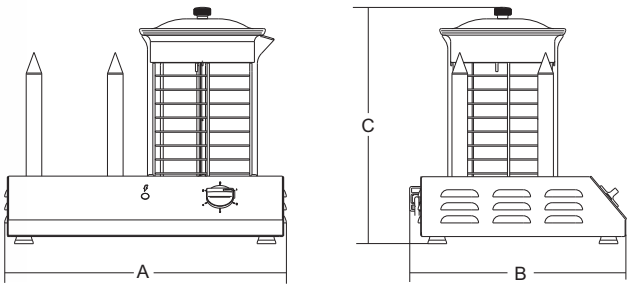
Hot dog

Hot dog 3

- Contenitore in pirex per la cottura del wurstel.
- Cesto di contenimento wurstel in acciaio inox.
- Regolazione della potenza con simostato.
- Componenti elettrici auto-protetti da eventuali perdite di liquidi.
- Riscaldatori pane in alluminio anodizzato.

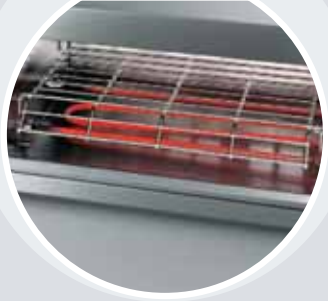
- *Pyrex container for steming hot dogs.*
- *Stainless steel basket for hot dogs.*
- *Heating up controlled by a symosthat.*
- *Sealed electric components protected against leaks.*
- *Anodized aluminium bun warmers.*

Hot dog 3



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Riscaldatori pane Bread heaters Heizung brot Chauffage pain	Dim. Cestello Size of basket Korbabmessungen Dimensions panier	Capacita wurstel Würstel capacity Würstel Kapazität Capacité würstel	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*n.*	*mm*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Hot Dog 3	600	230V 50/60Hz F+N	3	ø 152x h194	30	450	320	365	9,5	500x370x500	11

1 - Timer
Timer control



2 - Resistenze corazzate
Shock-proof resistences

Tostiere

TOS Q4-Q6-Q12

- Ideali per riscaldare pizze, panini e cibi precotti; cucinare hamburger, würstel, toast farciti e piadine.
- Costruite interamente in acciaio inox.
- Griglie facilmente smontabili per la pulizia.
- Cassetto raccoglibriciole asportabile.
- Pinze in acciaio cromato in dotazione.
- Disponibili sia con resistenze e tubi al quarzo che con resistenze corazzate.
- Timer da 1 a 15 minuti.
- Opzionale: deviatore per esclusione resistenza inferiore.

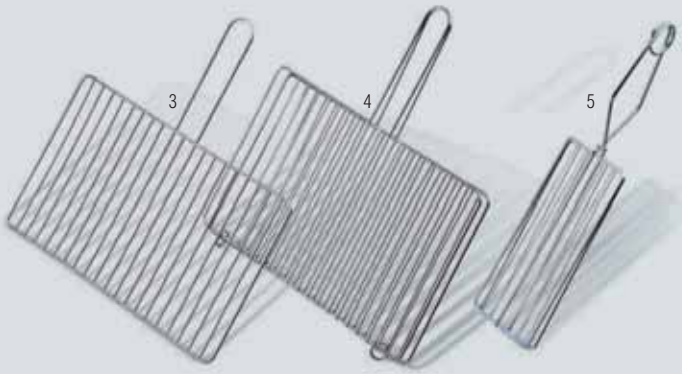
- *Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods, for cooking hamburgers, würstels and rolls.*
- *Stainless steel construction.*
- *Easy to clean grills.*
- *Removable drip tray.*
- *Chromium-plated steel pincers.*
- *Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements available.*
- *15 minutes timer.*
- *Optional: selector to switch off the lower heating elements.*

TOS Q4

TOS Q6

TOS Q12

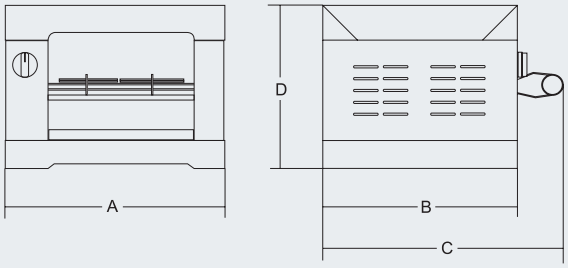
	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Capacità toast Toast capacity Toast Kapazität Toast capacité	Resistenze al quarzo Quartz resistent Quarzwiderstände Résistances à quartz	Resistenze corazzate Shock-proof, coated heating elements Gepanzerte Widerstände Résistances renforcées	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*n.*			*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TOS Q4	1600	230V 50Hz	4	si	no	235x240	360	265	410	240	6	550x320x300	7
TOS Q6 C	2900	230V 50Hz	6	no	si	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q6	2400	230V 50Hz	6	si	no	355x240	475	265	410	240	7,5	550x320x300	8,5
TOS Q12 C	4350	230V 50Hz	12	no	si	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11
TOS Q12	3000	230V 50Hz	12	si	no	355x240	475	265	410	365	9	570x320x420	11



3 - Griglia 15x30 cm opzionale
Optional grill 15X30

4 - Griglia 15x30 doppia opzionale
Optional double grill 15x30

5 - Pinza maxi opzionale
Optional big pincers



1 - Simostato
Symosthat

Salamandre

SALAMANDRA Fissa - Mobile

Fissa
- Realizzate in acciao inox.
- Simostato per la regolazione dell'intensità del calore.
- Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze, in acciaio cromato.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- griglia di cottura posizionabile su quattro livelli in base alle esigenze di cottura del prodotto.

Mobile
- Carcassa in acciaio inox.
- Corpo riscaldante regolabile in altezza.
- Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.
- Griglia di cottura in acciaio cromato
- Resistenze corazzate.
- Camini di sfogo.
- Simostati elettronici.

Fissa
- *Made from stainless steel.*
- *Heating up controlled by a symosthat.*
- *Galvanized steel gridiron and heating elements protection grill.*
- *Easy to remove crumb pan.*
- *Grindiron can be placed on 4 levels accordingly to the coocking requirements.*

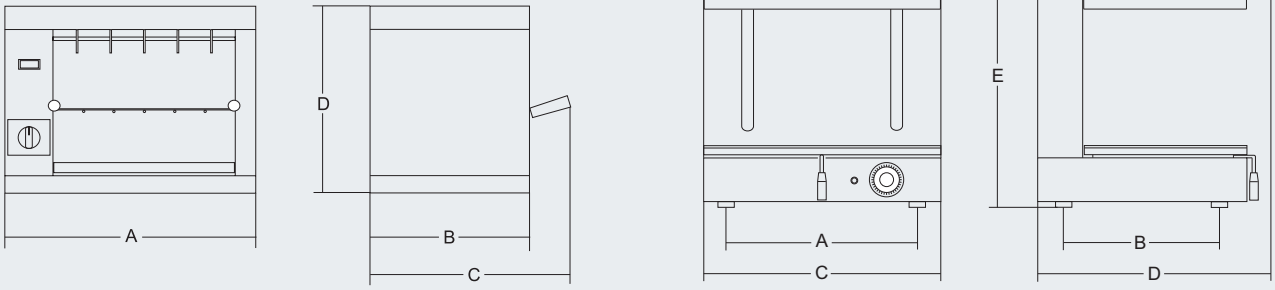
Mobile
- *Stainless steel body.*
- *Hight on the heating structure can be adjusted.*
- *Easy to remove crumb pan.*
- *Galvanized steel gridiron.*
- *Shock proof heating elements.*
- *Vent outlets.*
- *Electronic symosthats.*

SALAMANDRA fissa

SALAMANDRA mobile

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Zone riscaldanti Heating areas Heizzonen Zones chauffant	Dimensioni interne Internal dimensions Innenmaße Dimensions intérieures	Dimensioni vano cottura Cooking compartment dim. Oberfläche Dimensions module de cuisson	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SALAMANDRA Fissa	2800	230V 50/60Hz F+N	1	480x330xh320	-	620	350	445	430	-	18,5	670x450x480	20,5
SALAMANDRA Mobile	3400	230V 50/60Hz F+N	2	-	585x350	510	400	600	545	510	56	750x630x630	66

2 - Particolare supporto a muro opzionale
Optional Wall mounted support



Roller toast

ROLLER SMALL - COMPACT - TOAST

Facili e pratici da usare sono adatti per tostare e riscaldare crostini, bruschette, pizzette, patate, brioche e stuzzichini vari.
- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 316 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Camera di cottura con isolamento termico.
- Motore auto-ventilato.
- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.
- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.
- Variatore di velocità nelle versioni VV.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto.

Roller Compact VV
- Tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.
- Ventilatore tangenziale per raffreddare il mantello esterno per evitare le scottature.
- Resistenze corazzate per una lunga durata.
- Riflettente su resistenze per una maggiore resa.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze.
- Scivoli di carico e scarico prodotto.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore.
- Motore con velocità variabile.

Easy to use and suitable for toasting or heating up bread, bruschetta, pizza, croissants, french fryes and many other snacks.
- *Made from AISI 316 S/S with AISI 304 S/S conveyor belt.*
- *Thermal insulation of the chamber.*
- *Self-ventilated motor.*
- *Fan cooled controls compartment.*
- *The heating elements covered by quartz tubes can be switched on independently.*
- *Variable speed drive. (VV versions)*
- *Loading and unloading chutes.*
- *Easy to remove crumb pan.*
- *Tilting back closing plate allows rear delivery of the product.*

Roller Compact VV
AISI 304 stainless steel construction including conveyor.
- *Built-in cooling-fan to prevent overheating and burns.*
- *Reinforced heating elements against burnout and breakage.*
- *Reflecting heating elements for upper and lower heat ensure that the product is quickly and evenly heated.*
- *Upper and lower elements can be selected for perfect golden toasting every time.*
- *Easy-to-load rack with rear or front discharge.*
- *Variable speed motor.*

ROLLER COMPACT VV

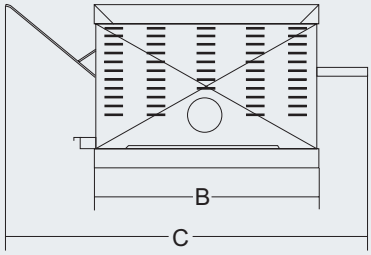
ROLLER TOAST

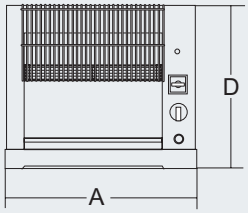
x = fette / *toast cm 8x8* y = fette / *toast cm 9x9*	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Produzione oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	Larghezza tappeto Width of conveyor grid Breite Backlänge Largeur tapis de cuisson	Lunghezza tappeto Length of conveyor grid Breite Bandzeit Largeur tapis de cuisson	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
ROLLER SMALL	2660	230V 50/60Hz F+N	200	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	16	450x660x440	18,5
ROLLER SMALL VV	2660	230V 50/60Hz F+N	80÷360	220	330	370	480	630	340	-	-	-	-	-	-	-	16	450x660x440	18,5
ROLLER COMPACT VV	1300	230V 50Hz F+N	min 65 max 360	185	500	238	330	294	535	88	418	126	632	349	73	360	12	670x450x480	14
ROLLER TOAST	3000	230V 50/60Hz F+N	410	305	410	430	530	870	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27
ROLLER TOAST VV	3000	230V 50/60Hz F+N	x : 165÷525 y : 132÷420	305	410	430	530	870	360	-	-	-	-	-	-	-	22	720x540x480	27,5
ROLLER DOUBLE	3000	230V 50/60Hz F+N	75÷230	305x2	410x2	450	535	1270	560	-	-	-	-	-	-	-	27	860x550x500	29

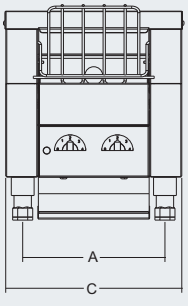
1 - Variatore di velocità opzionale
Optional speed control

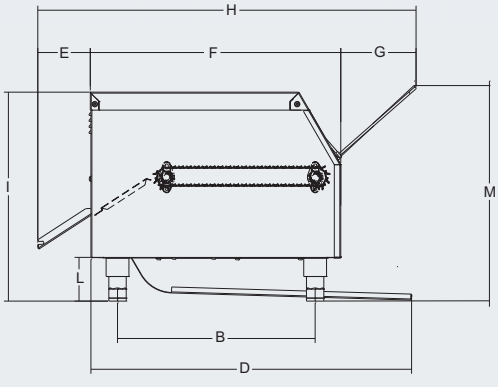
2 - Selettore potenza
Power switch

3 - Interruttore generale
Main switch









IN ARRIVO

COMING SOON

Spremiagrumi

SA ECO - SA ECO L - SA MAXI - SA MAXI L

SA ECO
Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.
- corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie; a richiesta vasca in ABS dalle generose dimensioni e una maggiore economicità della macchina;
- pigna spremiagrumi e setaccio in un unico corpo che permettono di spremere l'agrume con il massimo rendimento;
- a richiesta versione con leva in alluminio e acciaio inox per lavorare senza sporcarsi le mani;
- microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume. Su richiesta senza microinterruttore per una maggiore economicità della macchina;
- variatore di velocità a richiesta.

SA MAXI
- Imponente e prestante, adatto a grossi carichi di lavoro.
- Struttura in alluminio anodizzato.
- Vasca e leva in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi.
- Disponibile sia con setaccio fisso che mobile.
- Disponibile con due dimensioni di pigna per adattarsi a tutti i tipi di agrume.
- Microinterruttore su pigna di serie.
- Variatore di velocità opzionale.
- Pratico sottobicchiere salvagoccia.

SA ECO
Commercial easy to use citrus juicer with round design.
- *White or chrome body, no edges or seams for easy cleaning*
- *Stainless steel bowl is removable for cleaning and is dishwasher safe, ABS bowl available on request*
- *Reamer and sieve are one piece to squeeze with the maximum efficiency*
- *Aluminium stainless steel lever to avoid any food contact is available on request*
- *Patented safety microswitch on the cone allows to activate the juicer when the product is pushed down.*
  The juicer is available without microswitch as well.
- *Speed control on request.*

SA MAXI
- *Imposing, efficient, heavy-duty juicer*
- *Anodized aluminium construction*
- *AISI 304 stainless steel bowl and lever*
- *Powerful ventilated motor with gear drive*
- *Fixed or removable sieve available*
- *Reamer is available in two sizes to squeeze any kind of citrus*
- *Standard microswitch on the reamer*
- *Optional speed control*
- *Practical mat.*

SA ECO VV

SA ECO L

SA MAXI L

SA MAXI L
1 - Antivibrante vaschetta di serie
Standard rubber holder

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/min. Revolutions/min. Kreislauf/min. Tours /min.	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
SA ECO	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	210	155	280	-	3	220x280x370	4
SA ECO VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280÷750	210	210	155	280	-	3	220x280x370	4
SA ECO L	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	265	155	385	480	3,5	220x280x370	4,5
SA ECO L VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280÷750	210	265	155	385	480	3,5	220x280x370	4,5
SA MAXI	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280÷750	210	300	173	355	-	5	390x300x440	6
SA MAXI L	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	320	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7
SA MAXI L VV	150/0,20	230V 50/60Hz F+N	280÷750	210	300	173	385	570	6	390x300x440	7

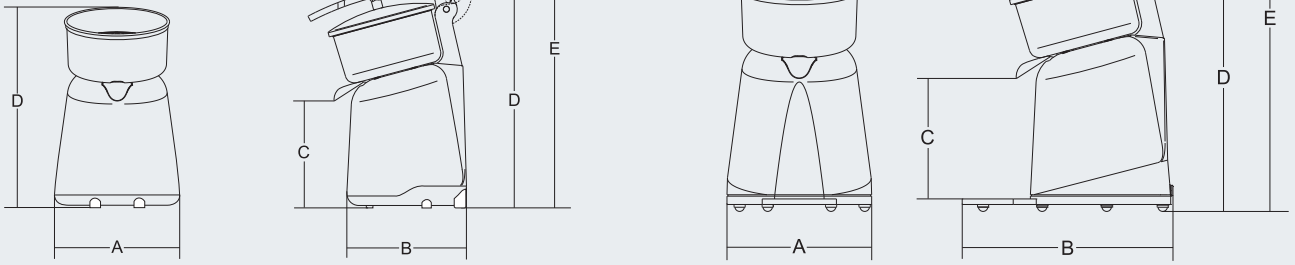
SA MAXI L

Optional
2 - Coperchio
Lid

3 - Pigna SA ECO
Reamer for SA ECO

4 - Variatore di velocità
Variable Speed Device

5 - Pigna dotazione SA MAXI L
Reamer for SA MAXI L



Frappè

FRE 1 -FRPE 1 - FRE 2 - WHIPPER

Famiglia completa di macchine per il frappè dal design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiato per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.
- corpo macchina cromato, colonna in alluminio estruso e base in pressofusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete;
- bicchiere da 650 cc in lexan trasparente standard;
- bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt;
- motore potente e ventilato per una maggiore durata;
- versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di frappè e sorbetti (FRE) o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione (WHIPPER);
- microinterruttore di sicurezza sul bicchiere opzionale per paesi extra UE);
- variatore di velocità su modello VV.

Optional
- bicchiere in acciaio inox
- anello portabicchieri monouso

A complete line of drink mixers with a modern soft design. Designed to commercial use, they meet all European and North-American safety requirements.
- *Chrome head, aluminium stem and die casting base for a perfect stability, no edges or seams for easier cleaning.*
- *Countertop (1 or 2 cups) or wall unit versions available.*
- *Transparent 650 cc lexan cup standard.*
- *900 cc stainless steel cup on 120 W version.*
- *Powerful ventilated motor for a longer life.*
- *Spindle with three aluminium and s/steel agitators for preparing milkshake and drinks (FRE), or with a special round agitator for frozen coffees or for creamier results (WHIPPER).*
- *Safety microswitch on the cup support (optional for non UE countries).*
- *Speed control on VV version.*

Optional
- *stainless steel jug*
- *paper glass older*

FRE 1 VV 90

WHIPPER (FRE1 caffé)

FRPE 1 VV

FRE 1 VV

FRE 2 VV

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
FRE 1	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
FRE 2	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5
FRPE 1	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	14.000	0,55	110	150	360	2	190x240x510	4
FRE 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	4000÷14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
WHIPPER VV	100/0,14	230V 50/60Hz F+N	4000÷14.000	0,55	150	195	485	2,5	210x250x520	3,5
FRE 1 VV 90	120/0,16	230V 50/60Hz F+N	4000÷14.000	0,9	150	195	530	3	210x250x560	4,5
FRE 2 VV	100+100/0,14+0,14	230V 50/60Hz F+N	4000÷14.000	0,55 x2	300	195	485	5	370x260x530	6,5

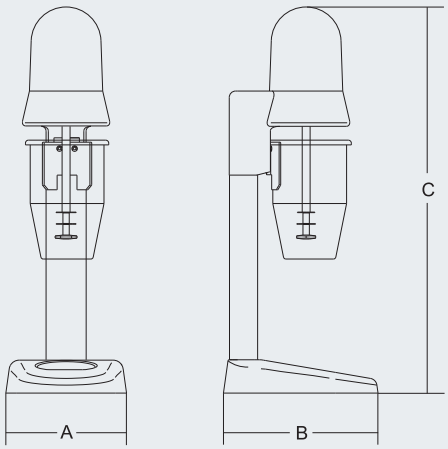
1 - Whipper

2 - Bicchiere inox opzionale
Optional stainless steel jug

3 - Anello portabicchieri monouso opzionale
Optional paper glass holder

4 - Variatore di velocità opzionale
Optional variable speed control

FRE 2 VV



Frullatori

Tornado - Tornado Inox

Frullatore Tornado nato dalle specifiche esigenze del bar moderno, particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura.
- corpo macchina in acciaio inox, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;
- motore ad elevata potenza con ventilazione forzata;
- bicchiere da 1,5 litri in lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA;
- coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione;
- sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità;
- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio, in acciaio inox da coltelleria, facilmente smontabile;
- microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere;
- variatore di velocità a richiesta.

Designed to meet the specific needs of the modern bar, it is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks.
- *seamless stainless steel body for easy cleaning.*
- *powerful ventilated motor.*
- *transparent, unbreakable 1,5 lt lexan container is dishwasher safe and graduated with litres and UK/USA gallons.*
- *tight rubber lid with feed opening to add ingredients while the blender is working.*
- *vulcanized rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation.*
- *4-blades stainless steel knife can be easily disassembled.*
- *safety microswitch on the lid.*
- *speed control on request.*

Tornado Inox VV

Tornado

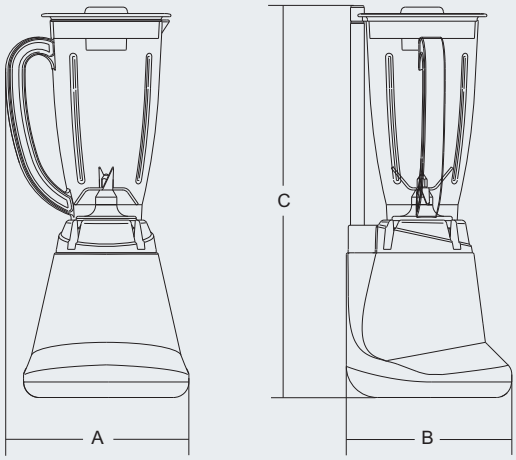
Tornado Caffè

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
TORNADO	450/0,60	230V 50/60Hz F+N	18.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4
TORNADO VV	450/0,60	230V 50/60Hz F+N	11.000/18.000	1,5	213	200	416	3	310x300x530	4
TORNADO INOX VV	450/0,60	230V 50/60Hz F+N	11.000/18.000	1,5	213	200	416	3,5	310x300x530	4,5

1 - Versione caffè
Shaked coffee version

2 - Micro su coperchio
Microswitch on cover

3 - Variatore di velocità
Variable Speed Device



Frullatori

Jumbomixer 1-2 - Jumbomixer X5 - Jumbomixer EL

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc., particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, omogeneizzare, preparare salse, ecc.
- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS da 1 o 2 bicchieri per la versione alluminio e corpo macchina in acciaio inox per la versione inox;
- Potente motore Hp 1, 14.000÷24.000 giri/minuto con ventilazione forzata
- Bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile
- Bicchiere graduato in litri, galloni UK e USA o bicchiere in acciaio inox da 2 litri (per Jumbomixer) e 5 litri per la versione X5;
- Coperchio bicchiere in gomma o in poliestere per Jumbomixer X5, con bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligata;
- Sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata potenza e bassa rumorosità o a richiesta (Jumbomixer) con trascinatori metallici per resistere a lavorazioni particolarmente calde (di serie su Jumbomixer X5);
- supporto coltelli in acciaio inox completamente smontabile dal corpo bicchiere;
- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria;
- dispositivo NVR di sicurezza contro la ripartenza involontaria;
- variatore di velocità di serie. (Jumbomixer 1-2-X5)

JUMBOMIXER EL
- Comando digitale manuale ON - OFF
- PULSE e variatore
- 20 programmi pre-impostati di cui 4 associabili ai 4 pulsanti su tastiera, gli altri 16 richiamabili attraverso menu, tutti riprogrammabili
- 9 programmi impostati attraverso autoapprendimento
- Display per la visualizzazione dei programmi e del funzionamento
- Campana trasparente silenziante disponibile su richiesta.

Commercial blender, designed to meet the specific needs of bars, restaurants, canteens, etc. is particularly suitable for preparing smoothies, fruit and vegetables drinks, purees, mixing sauces, pureeing soups, etc.
- *extruded aluminium body and ABS sides (1 or 2 containers) for the aluminium version and stainless steel body for the tainless steel version.*
- *Powerful 1 nominal input Hp motor 14.000÷24.000 Rpm - forced fan cooling.*
- *2 Liters - 64 oz. clear Lexan polycarbonate jar, unbreakable*
- *Custom jar graphics available for liters, US and UK gallons. S/steel 2 lt containers available as well. S/steel 5 lt container on the version "X5".*
- *Flexible thermoplastic lid (polyester lid on Jumbomixer X5) with built-in measuring cup that allows operator to add ingredients during the blending process.*
- *Vulcanized rubber gears drive gives a high power transmission and quiet operation. Metal gears to process particularly hot products are available on request (standard on Jumbomixer X5).*
- *Stainless steel knives holder is easy to disassemble from the container.*
- *4-blades stainless steel knife is easy removable.*
- *Magnetic safety microswitch on the lid.*
- *NVR device prevents accidental starting of the blender.*
- *Standard speed control. (Jumbomixer 1-2 X5)*

JUMBOMIXER EL
- *Digital ON/OFF switch with no voltage release protection: the unit won't turn on after power failure.*
- *Pulse button and high (+) and low (-) speed pulse control add versatility to non-programmed blending.*
- *4 buttons with 20 pre-programmed recipes to choose from + able to store up to 9 custom recipes.*
- *Sound enclosure available.*

Jumbomixer 1

Jumbomixer 2

Jumbomixer EL

Jumbomixer X5

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Programmi Programs Programme Programmes	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*r.p.m.*	*n.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
JUMBOMIXER 1	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	2	200	200	470					5	310x300x530	7
JUMBOMIXER 2	750+750/1+1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	2+2	380	200	470					10	480x300x530	12
JUMBOMIXER X5	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	5	245	260	540					7	340x330x640	9
JUMBOMIXER EL	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	29	2	200	200	470	240	295	550	900	5	305x305x525	7
Campana / *Sound enclosure*													1	310x300x530	2

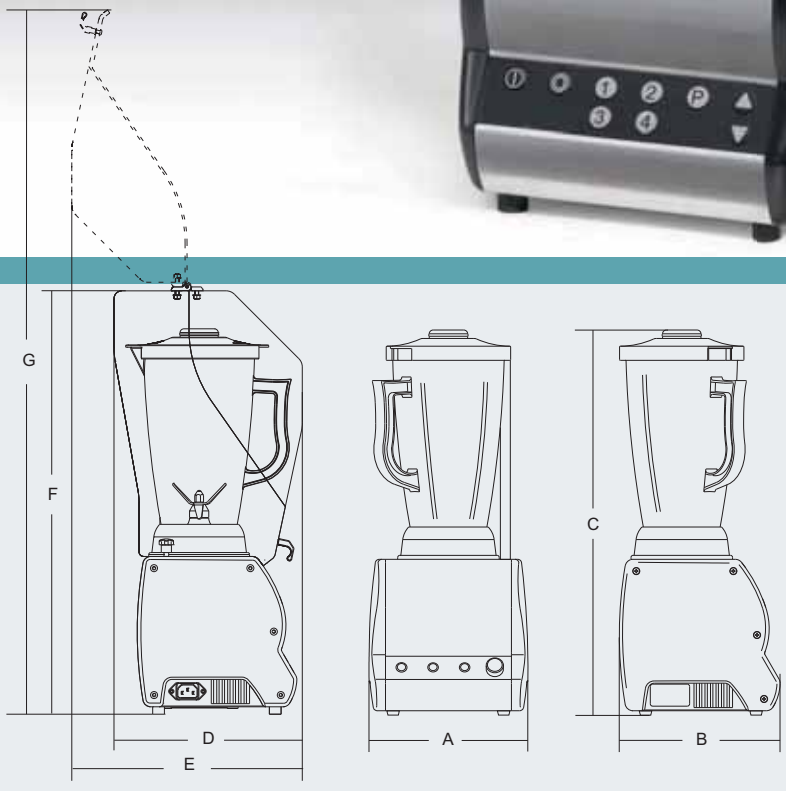
1 - Base in acciaio inox standard
Standard s/steel knives assembly

2 - Base frappè
Milkshake application

3 - Comandi con pulse e variatore
Standard with pulse and variable speed

4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover

Jumbomixer EL
5 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available



Frullatori

1 - Nuovo bicchiere quadro
New square container

Jumbomixer Q - Jumbomixer EL Q

- Il Jumbomixer bicchiere QUADRO è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco
- Pratico e funzionale, il bicchiere presenta tre punti da dove poter versare il lavorato
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothie con sciroppi e concentrati
- Trascinatore motore multipunto in acciaio inox
- Mozzo completo in acciaio inox facilmente smontabile per la pulizia
- Bicchieri impilabili per ridurre l'ingombro

Caratteristiche macchina come Jumbomixer Alluminio
Bicchieri tondo e quadro intercambiabili

Nuova campana insonorizzante
- Costruita in termoformato
- Linea più arrotondata e piacevole
- Più leggera e facilmente pulibile
- Più elastica e quindi robusta
- Eliminate le fastidiose cerniere e incollaggi
- Opzionale sia su Jumbomixer che su Jumbomixer EL
- Adatta sia su bicchiere tondo che bicchiere quadro

- Blender Jumbomixer SQUARE container has been developed for best results when processing large quantities of ice, even when ice only
- 3 pouring spouts in a practical and functional container
- Great for frozen drinks or smoothies with syrups and concentrate
- Stainless steel coupling
- Stainless steel shaft is easy to take apart for cleaning
- Stackable containers take up less space

Same other technical details as in the Jumbomixer Alluminio
Interchangeable round and square jugs

New thermoformed sound enclosure
- Round and pleasant design
- Lighter and easier to clean
- More elastic and solid
- No pivots nor glue
- Available for Jumbomixer and Jumbomixer EL blenders
- Fits round and square container

Jumbomixer Q

Jumbomixer EL Q

Jumbomixer EL
6 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Programmi Programs Programme Programmes	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*r.p.m.*	*n.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
JUMBOMIXER 1 Q	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	-	2	208	210	485						5	310x300x530	7
JUMBOMIXER EL Q	750/1	230V 50/60Hz F+N	14.000/24.000	29	2	208	210	485	240	230	535	315	670	5	305x305x525	7
Campana / ***Sound enclosure***														1	305x305x525	2

2 -Lame in acciaio inox standard
Standard s/steel knives

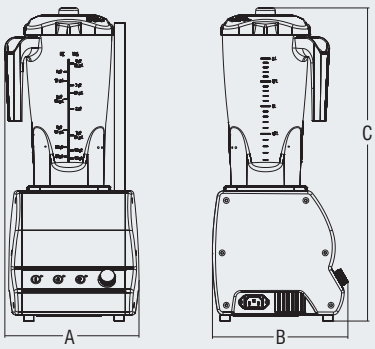
3 - Base in acciaio inox standard
Standard s/steel knives assembly

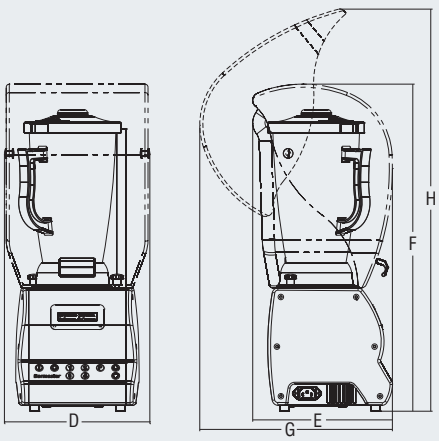
4 - Comandi con pulse e variatore
Standard with pulse and variable speed

5 - Micro su coperchio
Microswitch on cover

Jumbomixer EL Q
6 - Campana silenziante opzionale
Sound enclosure available

7 - Bicchieri impilabili
Stackable jugs





Tritaghiaccio

Granito

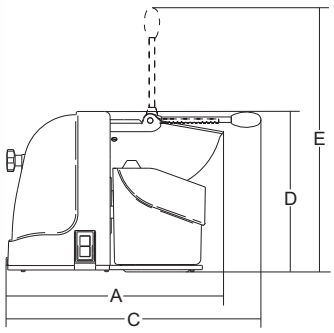
1 - Chiave di regolazione dello spessore di taglio
Thickness adjusting knob

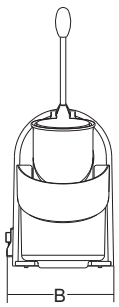
2 - Micro-magnetico su leva
Magnetic micro on the lever

Con GRANITO si può ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello:
Ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite,
Ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.
- Micro di sicurezza sulla bocca di carico.
- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.
- Bocca in alluminio brillantato.
- Componenti e minuterie in acciaio inox.
- Struttura portante in alluminio e acciaio.
- Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare.
- Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.

GRANITO allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade:
Finely crushed ice for the traditional Italian granitas
Flakes for frozen cocktails or to serve or display cold dishes
- *safety microswitch on the feeding mouth*
- *safety microswitch on the collecting tray*
- *polished aluminium feeding mouth*
- *stainless steel parts and details*
- *aluminium and stainless steel internal structure*
- *body and tray are made from thermoformed alimentary plastic*
- *ribbed belt for low power absorption.*

3 - Vaschetta con micro
Microswitch on bowl





	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Motore Motor Motor Moteur	Giri/coltello Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Spessore max. ghiaccio tritato Crushed ice max thickness Zerkleinertes Eis Maximaldicke Epaisseur max glace broyée	Capacità vaschetta Capacity bowl Inhalt wanne Capacité bac	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*r.p.m.*	*r.p.m.*	*mm*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
GRANITO	350	230V 50/60Hz F+N	12.000	1500	10	2	365	210	465	295	480	8,5	540x280x310	10

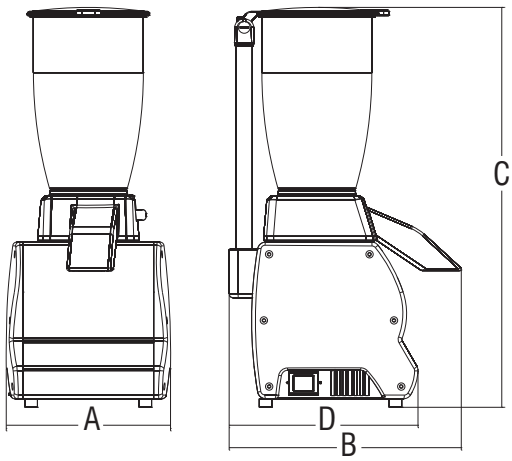
Rompighiaccio

HUSKY

- Motore con riduttore ad ingranaggi non diretto
- Giri 800
- Bicchiere inox da 3 litri
- Coperchio incernierato con micro
- Regolazione dello spessore del ghiaccio

- *Motor with gear reducer*
- *800 r.p.m*
- *3 lt. capacity jug made of stainless steel*
- *Hinged lid with microswitch*
- *Adjusting ice thickness*

HUSKY



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/coltello Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Capacità bicchiere Jug capacity Kapazität Capacité verre	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*r.p.m.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
HUSKY	150	230V 50/60Hz F+N	800	3	205	285	491	235	-	-	-

Gruppi bar

BEETLE 2 - 3

Macchina a più servizi: frappè FRE spremiagrumi SAECO - frullatore Jumbomixer.
- Motori appositamente dedicati ad ogni servizio specifico.
- Coperture laterali che garantiscono una ottima ventilazione.
- Facile movimentazione della macchina.
- Facile accesso alle parti elettriche, smontando le coperture laterali, in caso di manutenzione.

Multipurpose combi machine: drink mixer FRE, juicer SAECO, blender Jumbomixer.
- *Separate motors for each function.*
- *Side covers allow for a perfect ventilation.*
- *Easy to carry.*
- *Electrical parts are easily accessible for maintenance.*

BEETLE 2

BEETLE 3

IN ARRIVO

COMING SOON

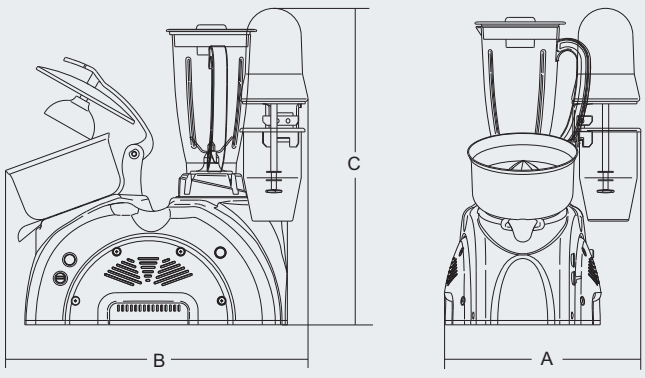
	Potenza Power Spannung Puissance *watt*	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/min Revolutions/min. Kreislauf/min. Tours /min. *r.p.m.*	A *mm*	B *mm*	C *mm*	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net *Kg*	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage *mm*	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut *Kg*
BEETLE 2	750-150	230V 50/60Hz F+N	18.000 - 320	252	445	495	9	380x600x600	10
BEETLE 3	750-150-100	230V 50/60Hz F+N	18.000 - 320 - 14.000	317	490	510	11	380x600x600	12

1 - Coperchio con leva
Pushing handle

2 - Facile pulizia
Easy cleaning

3 - Coltelli speciali mm 2
Special 2mm knives

4 - Micro su coperchio
Microswitch on cover



Scelti per voi...

Chosen for you

La Felsinea,
oltre alla vasta gamma
di attrezzature
di produzione propria,
importa, per la distribuzione
nel mercato italiano,
prodotti scelti
per i professionisti
della ristorazione.

La Felsinea
not only produces machines
for the meat processing,
catering, restaurants
and bars since 1933
but distributes
in the italian market
also specific products
for the restaurant
professional business.

Sigillasacchetti

S 30-40-40 C

Sigillatrici dal veloce e facile utilizzo sono indispensabili nella gestione degli alimenti. Possono saldare 2 mm di spessore per una lunghezza di 300 o 400 mm tutti i tipi di sacchetti in plastica per alimenti.
Il temporizzatore posto frontalmente permette la sigillatura di sacchetti con spessori diversi, mentre il modello S 40 C dotato di taglierina permette di eliminare la parte residua del sacchetto.

Fast and easy-to-use sealers are indispensable devices for food management. These can seal all types of plastic bags for food, with thicknesses of up to 2mm and across a length of 300 or 400 mm.
The timer fitted at the front is used to seal bags of different thicknesses, while model S 40 C fitted with a cutter, eliminates the remaining parts of the bags.

S 40

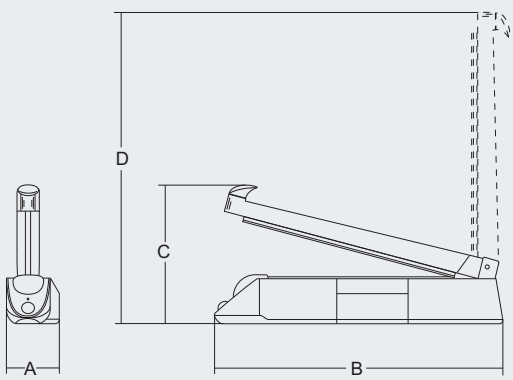
S 30

S 40 C

	Potenza Power Spannung Puissance	Temperatura di sigillatura Sealing temperature Siegeltemperatur Température de sceller	Tempo di sigillatura Sealing time Siegelzeit Temps de sceller	Tempo di sigillatura regolato Sealing time Siegelzeit Temps de sceller	Lunghezza sigillatura Sealing length Siegel-Länge Longueur de sceller	Spessore sigillatura Sealing thickness Siegelstärke Epaisseur de sceller	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Materiale sigillabile Sealable materials Siegelnde Werkstoff Matériel à sceller
	watt/Hp	*°C*	*sec.*	*sec.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	
S 30	510	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 300	0,5	75	455	260	520	3,5	PE, PP, LDPE, PVC
S 40	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC
S 40 C	700	150 max	min. 0,5 - max 2,5	1,5	200 - 400	0,5	75	555	260	620	4	PE, PP, LDPE, PVC

1 - Taglierina su modello 40C
Cutter on model 40C

2 - Timer tempo sigillatura
Timer for sealing time



Piastre a induzione

IH 27 - IH 35 - IH 35 WOK

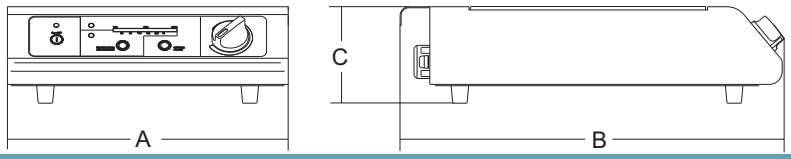
- Facilmente installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti, grazie all'assenza di fumi e odori.
- Dotate di pulsantiera digitale graduata.
- Estremamente facili da utilizzare e da pulire.
- Superficie di cottura pratica da pulire.
- Massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda.
- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa.
- Non sono previsti tempi di pre-riscaldamento ed il consumo di energia si blocca non appena la pentola viene rimossa dal piano

- *The induction hobs are easy to install on every working surface in kitchens, restaurants or dining rooms; thanks to the absence of fumes they are perfect for public coocking performances or when the preparation is made in view of customers.*
- *Graduated digital controls.*
- *Extremely easy to use and to clean.*
- *Coocking surface makes cleaning easy.*
- *Safe operations are ensured by the coocking surface which is never heating up.*
- *Induction hobs are energy saving thanks to heating efficiency and no need to heat up.*
- *Electric absorption is stopped when the pan is removed from the hob surface.*

IH 35

IH 27

IH 35 WOK



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
IH 27	2700	230V 50Hz	280x280	323	370	105	4	360x425x130	4,5
IH 35	3500	230V 50Hz	280x280	330	425	105	5	385x475x145	5,5
IH 35 WOK	3500	230V 50Hz	Ø 280	340	445	110	7,3	410x505x160	8

Piastra buffet

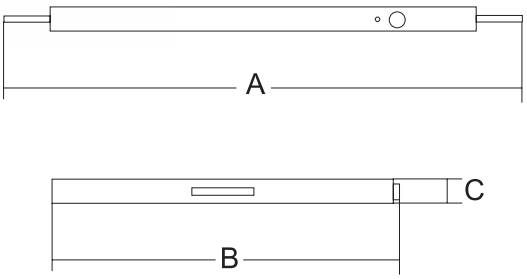
PB 1/1 INOX

PB 1/1 INOX
- Pratica piastra riscaldante da buffet.
- Robusta struttura in acciaio inox satinato.
- Pratiche maniglie inox per una facile movimentazione anche quando calda.
- Regolatore di temperatura da 0 a 90 °C.
- Vetro di appoggio temperato.
- Dimensioni vetro compatibili con GN1/1.

PB 1/1 INOX
- *Hot Plate conveniently designed for buffet and table service.*
- *Sturdy polished stainless steel frame.*
- *Convenient handles to easily carry it.*
- *Dial temperature control up to 90 °C (194 °F).*
- *Gastronorm 1/1 tempered glass.*

PB 1/1 INOX

PB 1/1 INOX



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Sup. utile Useful surface Nutzfläche Surface utile	Temperatura Temperature Temperatur Température	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PB 1/1 INOX	230	230V 50Hz	530x325	0 ÷ 90	610	370	45	4,5	665x400x175 (n.2 PB 1/1 inox)	10

Forni microonde Menumaster

EFS 850 D - SELF 850 - MLD 510 SE - RFS 518 TS

EFS 850 D – SELF 850 D
- Forno piccolo, compatto dalla linea arrotondata per una migliore pulizia
- Timer manuale da 30 min.
- Variatore di potenza a 5 livelli
- Piano in vetroceramica sigillato
- 850W di potenza resa
- Ideale per snack-bar, paninoteche e piccoli ristoranti
- Modello SELF con unico pulsante start pre-regolabile da 6 a 135 sec

MLD 510 SE
- Forno a microonde professionale
- Costruzione in acciaio inox interno ed esterno
- 1000 watt di potenza resa
- Ampia camera di cottura con piatto fisso
- Comoda apertura porta senza pulsante
- 1 livello di potenza
- Timer 0-10 minuti

RFS 18 TS
- Acciaio inox interno ed esterno
- 1800 Watt di potenza resa
- Distribuzione con antenna d'onda e piatto fisso
- 2 magnetron con distribuzione sopra e sotto
- Permette l'utilizzo del doppio ripiano
- 5 livelli di potenza
- 100 memorie programmabili
- 4 livelli di cottura impostabili sia manualmente che sulle memorie programma
- Tasto per porzioni multiple: ottimizza i tempi per più porzioni
- Filtro aria asportabile frontalmente per pulizia
- tastiera con alfabeto Braille
- impilabile con altre unità
- Doppio piano opzionale

EFS 850 D – SELF 850 D
- *Small compact oven with round-edged design for easier cleaning*
- *Manual 30 min. timer*
- *Power adjusting knob with 5 settings - Sealed ceramic tray*
- *850W output power*
- *Ideal for snack-bars, pubs and small restaurants*
- *SELF model with adjustable start button from 6 to 135 seconds*

MLD 510 SE
- *Professional microwave oven*
- *Stainless steel covering and cavity*
- *1000 watt output power*
- *Wide cavity with fixed tray*
- *Easy door opening without botton*
- *1 power level*
- *Timer 0-10 minutes*

RFS 18 TS
- *Stainless steel covering and cavity*
- *1800 Watt watt output power*
- *Wave antenna propagation and fixed tray*
- *2 magnetron with upward and below propagation*
- *5 power levels*
- *100 programmable memories*
- *4 cooking levels*
- *key for more than one portion: optimizes the cooking time*
- *Frontally removable air filter for easy cleaning*
- *Braille push-buttons*
- *suitable for stacking*
- *Optional shelf for second plate*

SELF 850

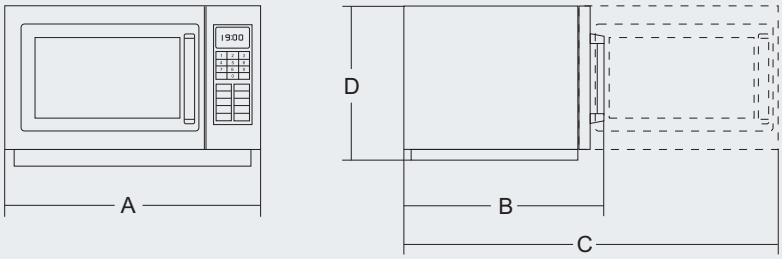
RFS 518 TS

EFS 850 D

MLD 510 SE

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Anzahl Magnetrons Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Contacicli Cycle count display Zähleinrichtung für Betriebsensätze Compte-cycles	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut
	watt	*watt*		*Mhz*	*watt*	*n.*	*min.*		*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*Kg*
EFS 850 D	850	1500	230V 50Hz F+N	2450	1x850	5	30	no	23	394x300xh292	552	330	-	292	18	19
SELF 850	850	1450	230V 50Hz F+N	2450	1x850	1	-	no	21,5	394x279xh292	552	330	-	292	18	19
MLD 510 SE	1000	1500	230V 50Hz F+N	2450	-	1	-	-		369x400xh221	560	394	794	344	19	22
RFS 18 TS	1800	2700	230V 50Hz F+N	2450	-	5	-	-	34	362x416xh226	552	514	864	362	29	32

1 - Piano intermedio in plexiglas opzionale.
Solo su DFS 18 E.
Optional plexiglass middle shelf.
Only for DFS 18 E.



Forni a microonde Menumaster

RMS 510 T - RMS 510 TS - RMS 510 D

Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti
Studiato per carichi di lavoro medio bassi, è caratterizzato da:
- completa rispondenza alle norme prodotto per uso commerciale e professionale
- caracassa inox e interno inox sul modello RMS510TS
- carcassa inox e interno smaltato per i modelli RMS510D e RMS510T
- 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- segnale cottura con volume regolabile
- versione manuale con timer e funzionamento sempre a piena potenza
- versione digitale con:
  - pratico display a led
  - 5 livelli di potenza
  - 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi
  - funzione x2
  - pulsanti con alfabeto Braille

The compact and high permormance oven RMS offers reliability and long-life, even in the professional field at low budget
Studied for medium/low loading, it is fitted with:
- *in compliance with the European Standard for professional and commercial use*
- *s/s housing and cavity in the RMS510TS model*
- *s/s housing and glazez cavity in the RMS510T and RMS510T models*
- *1000 Watt output power, excellent distribution*
- *fixed tray and microwave distribution system by rotating antenna*
- *practical and sturdy door opening*
- *cooking signal with volume control*
- *digital version with:*
  - *LED display*
  - *5 power levels*
  - *20 programme keys with 3 different levels*
  - *X 2 push-button (for more than one dish)*
  - *Braille push-buttons*

RMS 510 D

RMS 510 T - RMS 510 TS

	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Anzahl Magnetrons Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut
	Watt	*Watt*		*Mhz*	*Watt*	*n.*	*min.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*Kg*	*Kg*
RMS 510 D	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	1	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RMS 510 T	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	5	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RMS 510 TS	1000	1150	230 V / 50 Hz	2450	1	5	60'	25,5	330x330x h197	508	419	737	311	15	584x457x381	18
RCS 511 DSE	1100	1550	230 V / 50 Hz	2450	1	4	-	34	368x381x h216	559	483	832	352	18,6	660x502x432	21,3
RCS 511 TS	1100	1550	230 V / 50 Hz	2450	1	5	60'	34	368x381x h216	559	483	832	349	18,6	660x508x432	21,8

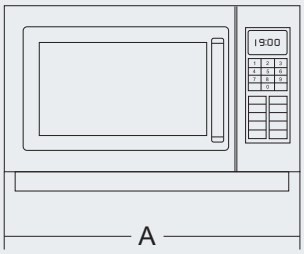
RCS 511 DSE - RCS 511 TS

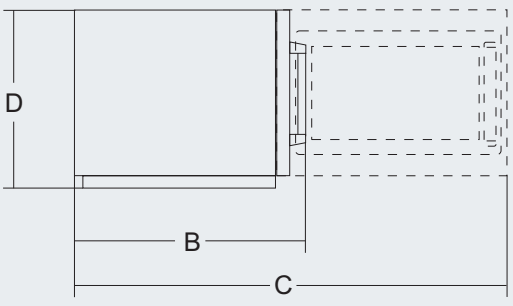
Pratici e potenti, il forni RCS si distingono per un ottimo rapporto qualità prezzo, grande capienza ed affidabilità
Ideali per medi carichi di lavoro sono caratterizzati da:
- interno, esterno e porta inox
- pratica e robusta maniglia apertura porta
- vetro porta temperato
- piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante
- 1100 Watt di potenza resa
- grande capienza della camera di cottura
- versione manuale con timer e regolazione potenza
- versione digitale con:
  - pratico display a led
  - 5 livelli di potenza
  - 100 memorie per programmi di cottura con 4 differenti stadi
  - funzione x2
  - pulsanti con alfabeto Braille

The practical powerful oven RCS have a good quality-price ratio, wide capacity and reliability.
Ideal for medium loading, it is fitted with:
- *s/s cavity, housing and door*
- *practical and sturdy door opening*
- *tempered door glass*
- *fixed tray and distribution system by rotating antenna*
- *1100 Watt output power*
- *wide cavity volume*
- *manual version with timer and power control*
- *digital version with:*
  - *LED display*
  - *5 power levels*
  - *100 programme keys with 4 different levels*
  - *X 2 push-button (for more than one dish)*
  - *Braille push-buttons*

RCS 511 DSE

RCS 511 TS





Forni microonde Menumaster

DEC 1000 - 14 E - 18 E - 21 E2 - DS 1400 E

DEC 1000 – 14 E – 18 E – 21 E2
- Forno digitale in acciaio inox
- Pratico e versatile, con piano in vetroceramica sigillato
- 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura
- Timer da 60 min.
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante, doppio magnetron (escluso 1000 D)

DS 1400 E
- Forno trivalente (microonde, convenzione, grill e combinato)
- 250°C di aria calda
- Raffreddamento automatico dei componenti elettrici
- Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante
- Su richiesta: griglia per la cottura di bistecche, hamburger e patatine fritte.

DEC 1000D – 14 E – 18 E – 21 E2
- *Stainless steel digital ovens*
- *Versatil and pratical with seal ed ceramic tray*
- *n 20 programme keys and 10 power levels*
- *60 min. timer*
- *Distribution system by rotating antenna, two magnetrons (except model 1000 D)*

DS 1400 E
- *Combination oven (microwave, convection, grill and combi)*
- *Convenction temperature up to 250°C*
- *Electrical parts self-cooling*
- *Distribution system by rotating antenna*
- *On request: grill rack for cooking steaks, hamburgers and chips.*

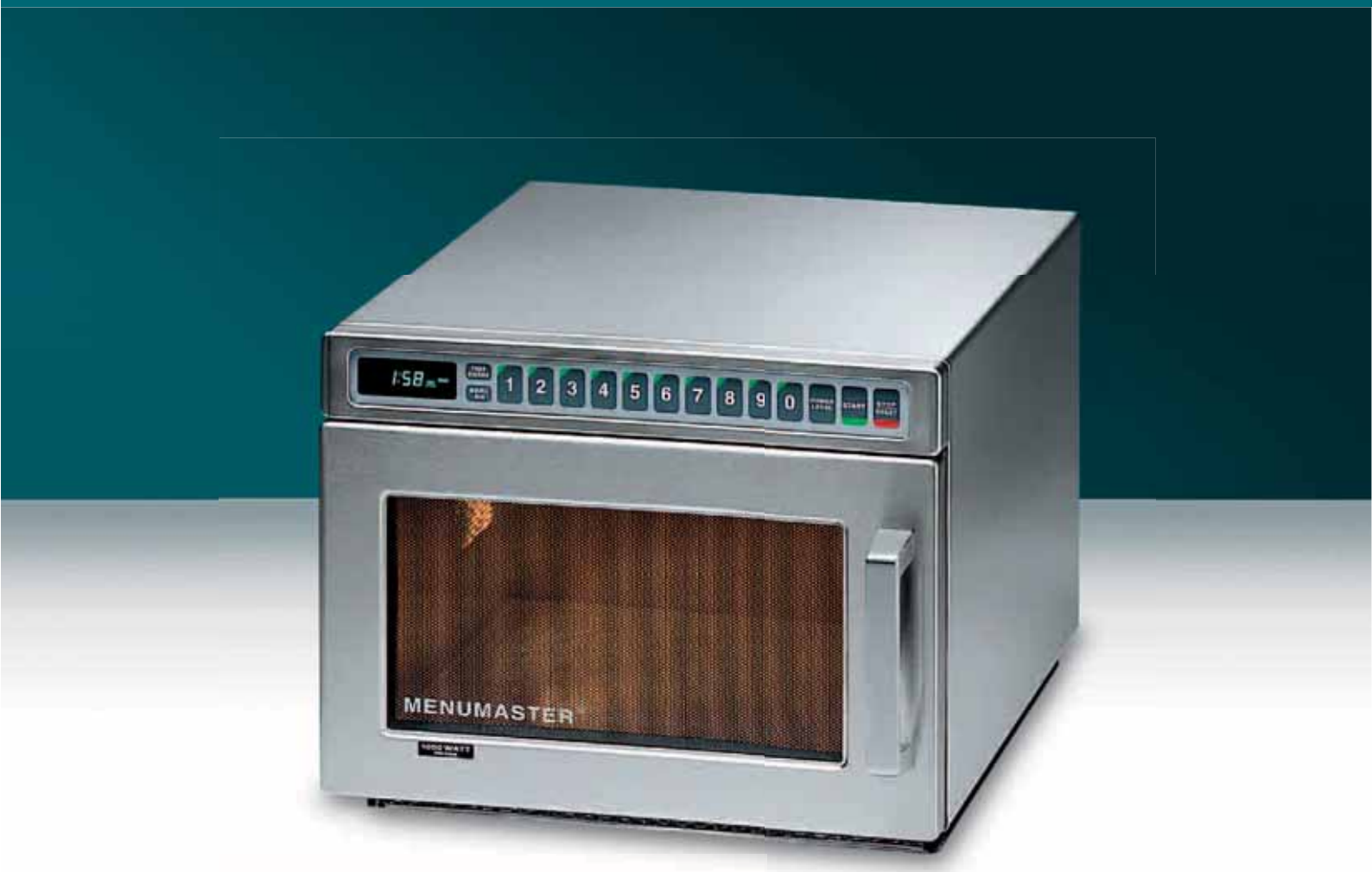
DEC 1000

DS 1400 E

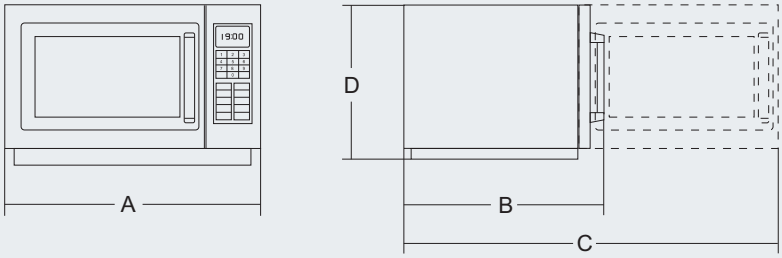
	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Anzahl Magnetrons Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Contacicli Cycle count display Zählereinrichtung für Betriebseinsätze Compte-cycles	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut
	watt	watt		Mhz	watt	n.	min.		lt	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg
DEC 1000	1000	1800	230V 50Hz F+N	2450	1x1000	10	60	yes	17	330x305xh175	425	559	921	343	28	29
DEC 14 E	1400	2300	230V 50Hz F+N	2450	2x700	10	60	yes	17	330x305xh175	425	559	940	343	30	33
DEC 18 E	1800	2900	230V 50Hz F+N	2450	2x900	10	60	yes	17	330x305xh175	425	564	940	343	33	34
DEC 21 E2	2100	3100	230V 50Hz F+N	2450	-	10	-	-	17	330x305xh175	425	559	940	343	33	34
DS 1400 E microw convect	2900 max	1000 M.O. 2500 conv.	230V 50Hz F+N	2450	1x1000	10 M.O. 0 - 250°C	99	no	34	340x370x270	489	667	1016	464	44	45

1 - Piano intermedio in plexiglas opzionale. Consigliato solo sui mod. DEC 14, 18 E e 21 E2.
Optional plexiglass middle shelf. Only advised for models DEC 14, 18 E and 21 E2.

2 - Particolare DS 1400 E
Detail of DS 1400 E



DEC 14 - 18 - 21 E2



1 - Facile programmazione
Easy programming

Forni microonde Menumaster

MXP 520

MXP 520 un forno fantastico dalle prestazioni superiori
Adatto per i fuoriorario nelle cucine di Hotel ma anche per chi vuol fare del prodotto espresso e della velocità di servizio il proprio punto fermo.
- 2200 Watt potenza resa a microonde
- 2000 Watt di potenza radiante proveniente dal fondo
- 3000 Watt di potenza a convezione diffusa regolabile da 93° a 270°
- Gestibile con la massima flessibilità grazie ad una programmazione combinata a piacere
- Non sono richiesti vassoi specifici e si possono utilizzare contenitori metallici anche nell'uso a microonde
- Ricette memorizzabili su scheda di memoria
- Non necessita di cappa aspirante grazie al filtro catalitico antigrasso integrato
- Costruito totalmente in acciao inox

MXP 520 a wonderful microwave oven of high performances
Suitable for kitchen and ideal for hotels that want to give an express and fast service to the client.
- *2200 Watt output power microwave oven*
- *2000 Watt radiant heating*
- *3000 Watt convection heating adjustable from 93 °C to 270 °C*
- *Great adaptability thanks to the combination programs*
- *Particular trays are not required and metallic pan can be used also in the microwave system.*
- *Programmable recipes on memory card*
- *Extractor fan not requested thanks to the integrated grease catalytic filter*
- *Totally stainless steel construction*

MXP 520

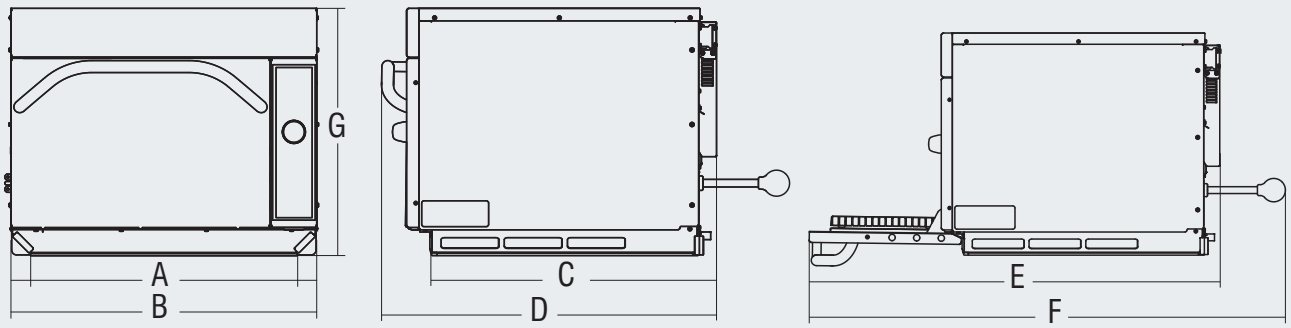
	Potenza resa Output power Ausgang Leistung Puissance restituée	Potenza assorbita Required power Leistungaufnahme Puissance absorbée	Alimentazione Power source Netspannung Alimentation	Frequenza microonde Microwave frequency Mikrowellenfrequenz Fréquence micro-ondes	Magnetron Magnetrons Anzahl Magnetrons Magnetrons	Livelli di potenza Power level Leistungsstufen Niveaux de puissance	Timer Timer Schaltuhr Minuterie	Capacità Inside volume Garraumvolumen Capacité	Dimensioni interne Inner dimensions Garraumabmessungen Dimensions intérieures	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut
	watt	*watt*		*Mhz*	*watt*	*n.*	*min.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
MXP 520 MN	2200	5700	230V 50Hz F+N	2450	2	11	60	39	406 x 381 x 254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56
MXP 520 TF	2200	5700	400V 50Hz F+N	2450	2	11	60	39	406 x 381 x 254	559	638	559	699	956	1600	524	52	883x826x717	56

2 - Chiavetta USB memoria per ricette
Memory USB key for recipes

3 - Microonde
Microwave
2200 Watts

5 - Resistenze a infrarossi
Infra-red radiant
3000 Watts

4 - Convezione
Forced convection
3000 Watts



1 - Creatività e ampia possibilità d'utilizzo
Creativity and a vast range of possible uses

Pacojet

Pacojet - Pacojet II

Apparecchio rivoluzionario che serve a lavorare i prodotti alimentari surgelati, già inseriti in contenitori in acciaio e li trasforma in mousse con una sola operazione. Il tutto senza scongelare il prodotto di partenza.
I contenitori sono gestiti a porzioni, da una a dieci, Pacojet lavora solo il prodotto necessario, lasciando l'altra parte inalterata e pronta da essere riposta in congelatore.
I prodotti lavorati a -18 mantengono tutte le sostanze nutritive e le caratteristiche organolettiche del cibo, senza perdita di volume.
Ideale anche come piccolo gelatiera o sorbettiera.

Pacojet is a revolutionary tool that can easily work frozen ingredients, whose have been prepared in advanced and placed in the special stainless steel containers, making them mousses with only one operation.
All this without defrosting the whole initial product. It is possible to programm up to 10 portions, so that with Pacojet only the required quantity is used, whereas the excess portions is kept unalterated and ready to be replaced in the freezer.
Ingredients worked at -18° mantain all their nutritive values and organoleptic characteristics, without loss of volume. Ideal also as a small ice-cream or sorbet machine.

Pacojet

Pacojet II

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Giri/lama Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	Pressione aria Air pressure Luftdrücken Pression air	Capacità bicchiere Glass capacity Becher-Fassungsvermögen Capacité bol	Temperatura di lavorazione Processing temperature Arbeit-temperatur Température de travail	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Versand, abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*r.p.m.*	*bar*	*lt*	*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PACOJET	1000	230V 50Hz	2000	1,2	0,8	da -18°C a -22°C	200	360	500	13	300x600x460	16
PACOJET II	950	230V 50Hz	2000	1,2	0,8	da -18°C a -22°C	200	360	500	15,7	300x600x460	19

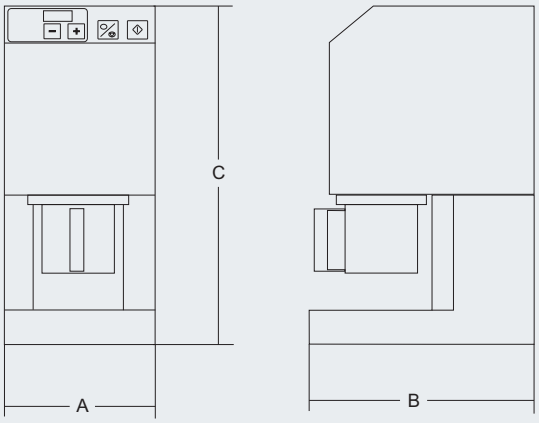
2 - Il contenitore ideale
The ideal container

3 - Un passaggio nell'abbattitore
e poi tutto nel congelatore!
Into the blast chiller and then all in the freezer!

4 - Pronto da pacossare
Ready to be "pacotize"

5 - Da 1 a 10 porzioni di sapore
From 1 to 10 portions of flavour

6 - Kit di lame per alimenti freschi
Set of knives for fresh food



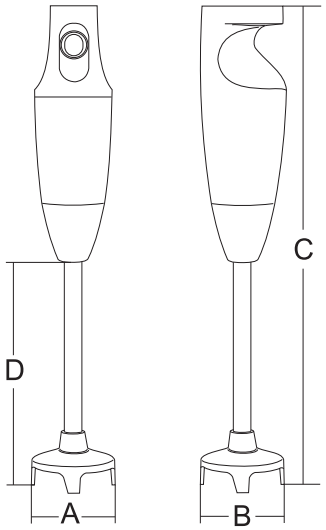
Frullatore immersione

KIRO

- Maneggevole e pratico
- Ideale per piccole lavorazioni
- Impugnatura ergonomica
- Asta separabile per una accurata pulizia.
- Solo pe ruso discontinuo

- *Easy to use*
- *Suitable for undemanding works*
- *Ergonomic handle*
- *Removable shaft for easy cleaning*
- *Only for discontinuous use*

KIRO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri/lama Blade speed Drehungen des Messer Tours lame	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
KIRO	175	230V 50 Hz	14.500	72	72	392	190	1	-	-

1 - Farfalla mescolatrice e coltello
Butterfly mixer and kife hub

2 - Set cottura a vapore opzionale
Optional steam cooking set

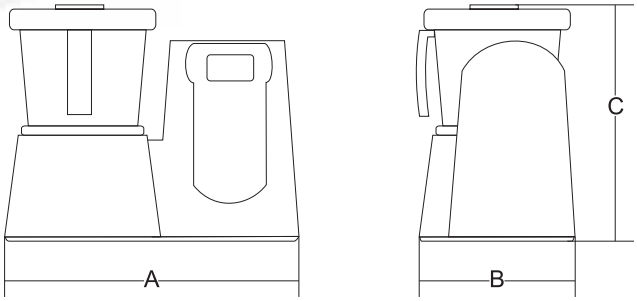
Minicooker - Mycook

- Frullatore termico semiprofessionale
- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina
- Potente motore da 600 watt separato dalla zona cottura
- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura
- Dotato di bilancia da 5 Kg con tara (Minicooker)
- Variatore velocità
- Potenziometro per cotture fino a 120°
- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt
- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia
- Coperchio con chiusura di sicurezza
- Dotato di spatola, farfalla mescolatrice e cestello forato
- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore
- Programma soffritti
- Set per cottura a vapore opzionale (2).

- *Semi-professional thermal blender*
- *Practical, must-have kitchen aid*
- *Powerful 600 watt motor separated from the cooking zone*
- *Induction heating which halves the time required to reach desired temperature*
- *Supplied with 5 kg scales with tare (Minicooker)*
- *Speed changer*
- *Potentiometer for cooking to 120°*
- *Practical 2 L stainless steel glass*
- *Knife hub quick to dismantle for easy cleaning*
- *Lid with safety closure*
- *Spatula, butterfly mixer and perforated basket supplied*
- *Add ingredients cap with measuring device*
- *Sautéed vegetable program*
- *Steam cooking set optional (2).*

MYCOOK

MINICOOKER



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Potenza riscaldamento Power heating Heizung Strom Puissance de chauffage	Temperatura massima Maximum temperature Temperatur max Température maximale	Capacità bicchiere Glass capacity Kapazität Capacité bol	Variatore di velocità Speed control Geschwindigkeitsregler Variateur de vitesse	Bilancia Scale Waage Balance	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*watt*	*°C*	*lt*		*Kg*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
MINICOOKER	600	230V 50Hz	1000	120	2	10 levels	0÷5	360	300	290	10	400x370x540	11
MYCOOK	800	230V 50Hz	1000	120	2	10 levels	no	360	300	290	9	400x370x540	10

Bilance Minneapolis

LIBRA 5/1 - 5/1P - 10/2 - 20/5 - 40/10 inox - 30/1

Libra 5/1
- Bilance portatitli da cucina o per lavori di precisione.
- Minneapolis 5/1 con corpo in acciaio inox e piano di pesata in vetro o contenitore in acciaio per il modello inox.
- Display digitale.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra-sotto portata.
- Autospegnimento dopo 20 secondi di inattività per le Minneapolis 5/1 (solo con l'utilizzo delle batterie).
- Unità di pesata g, lb e oz.

Libra 5/1 P
- Bilance portatili da cucina o per lavori di precisione.
- Piano appoggia merce in acciaio inox.
- Ampio display led retroilluminato.
- Indicatore di batteria scarica.
- Indicatore di sovra portata.
- Dopo 60 secondi di inattività passa automaticamente in modalità orologio.
- Unità di pesata g, lb e oz.

Libra 10/2 - 20/5 - 40/10 inox
- Bilancia digitale, portatile, da cucina.
- Costruita in acciaio inox.
- Ampio display digitale con retroilluminazione.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Unità di pesata g, lb e oz.
- Porta seriale per collegamento dati.
- Trasformatore caricabatteria incluso.

Libra 30/1
- Bilancia digitale, portatile, da cucina.
- Piano appoggia merce in acciaio inox
- Ampio display digitale retroilluminato.
- Alimentazione a batteria ricaricabile.
- Funzionalità contapezzi
- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g
- Trasformatore caricabatteria incluso.

Libra 5/1
- *Easy to carry scales suitable for precision work and for the kitchen.*
- *Minneapolis 5/1 with S/S body and glass top; S/S container on the model "INOX".*
- *Digital display.*
- *Flat battery indicator.*
- *Over and under weight indicator.*
- *Autoswitch-off after 20 seconds inactivity for Minneapolis 5/1 model. (only battery operated).*
- *g, lb,oz weighin unit.*

Libra 5/1 P
- *Portable scale for the kitchen or precision work.*
- *S/s tray.*
- *Large digital backlight display.*
- *Battery low indication.*
- *Overload indication.*
- *Without operation, the scale will switch to clock mode automatically in 60 seconds.*
- *g, lb,oz weighin unit.*

Libra 10/2 - 20/5 - 40/10 inox
- *Portable scale for the kitchen.*
- *Made from stainless steel.*
- *Large digital back lit display.*
- *Powered by rechargeable batteries.*
- *g, lb,oz weighin unit.*
- *Serial port for data transfer.*
- *Battery loading transformer included.*

Libra 30/1
- *Portable scale for the kitchen.*
- *S/s tray.*
- *Large digital back lit display.*
- *Powered by rechargeable batteries.*
- *Piece counter option.*
- *Max weight 30 Kg division 1 g.*
- *Battery loading transformer included.*

LIBRA 5/1 inox

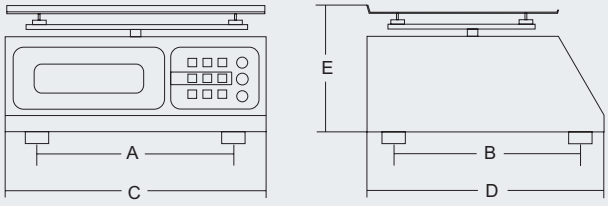
LIBRA 5/1 inox con vaschetta

LIBRA 5/1 P

	Campo di pesata Shipping weight Abwiegenfeld Portée	Precisione di indicazione Precision Genauigkeitsgrad Précision d'indication	Dimensioni piatto (LXP) Pan dimensions (WXD) Abmessungen des Teller (BXL) Dimensions plateau (LAXLO)	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kg	*g*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Libra 5/1 inox	5	1	ø 150	180	220	230	190	50	1	180x270x230	1,5
Libra 5/1 inox con vaschetta	5	1	ø 200 x h60	180	220	230	190	105	0,8	240x215x135	1
Libra 5/1 P	5	1	157 x 165	116	176	160	230	15	0,5	180x270x230	1
Libra 10/2 inox	10	2	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 20/5 inox	20	2-5	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 40/10 inox	40	5-10	240x180	160	160	248	253	132	3,5	320x320x190	4,5
Libra 30/1	30	1	255x185	190	172	255	300	110	3,8	310x355x145	4,5

LIBRA 10/2 - 20/5 - 40/10 inox

LIBRA 30/1



Impastatrici planetarie

PM7 - PM 10 - PM 20

PM 7
- Impastatrice planetaria interamente in metallo;
- testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale;
- vasca smontabile inox da litri 7;
- 3 utensili in metallo;
- motore in CC con variatore di velocità;
- trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso;
- microinterruttori su alzata testa;
- dispositivo NVR.
- la macchina è indicata per impasti di media consistenza (es. pane) e per circa 1 kg di farina;
- **NON** è adatta per impasti molto duri (es. taralli).

PM 10 - 20
- Solida struttura in fusione verniciata
- protezione della vasca in filo metallico
- vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili:
  spatola e gancio in fusione di alluminio
  frusta in fusione di alluminio e acciaio
- cambio meccanico a 3 velocità
- sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- motore ventilato.

PM 7
- *Metal cast planetary mixer.*
- *Liftable head for bowl and tools removal and easy claening.*
- *Removable, S/S, 7L bowl.*
- *3 metal tools;*
- *D.C. motor with speed control.*
- *Gear drive and grease lubrication.*
- *Safety microswitch on the head.*
- *NVR device.*
- *Suitable for medium density mix (for ex. Bread dough, about 1 kg of flour)*
- ***NOT** suitable for tough mix. (for ex. taralli).*

PM 10 - 20
- *Machine body made from large thickness powder coated steel*
- *bowl protection made from metal wire*
- *easy to remove bowl made from stainless steel 304*
- *safety microswitches for the lid and the bowl*
- *3 easy to remove metal tools:*
- *aluminium spatula and hook,*
- *steel and aluminium whisk*
- *3 speed gear*
- *steel gear box*
- *ventilated motor*

PM 7

PM 10

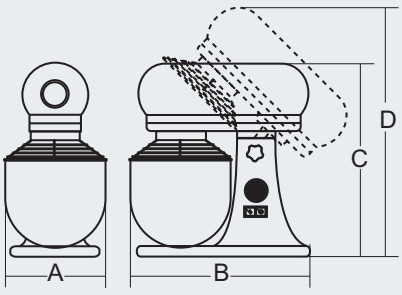
	Potenza Power Leistung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Giri frusta Whisk revolutions Tours fouet Schneebesenumdrehungen	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacite cuve	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*giri/min.*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
PM 7	280	230/50Hz	75÷660	7	240	410	425	540	-	18	470x320x500	21
PM 10	450	230/50Hz	1 = 108 2 = 195 3 = 355	10	360	345	440	500	630	74	470x550x750	84
PM 20	1100	230/50Hz	1 = 97 2 = 220 3 = 316	20	420	440	515	560	770	99	570x630x920	125

PM 7

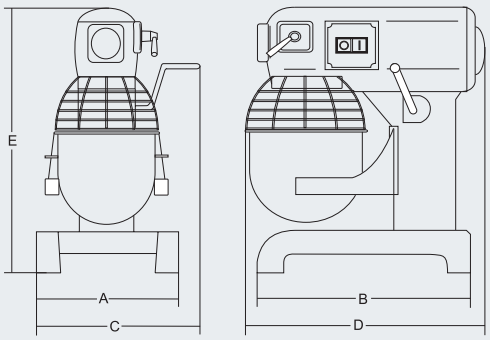
PM 10

PM 20

PM 7



PM 10 - 20



1 - Protezione antiurto resistenze
Shockproof protection for resistances

2 - Posizione di sgocciolo
Position of drip

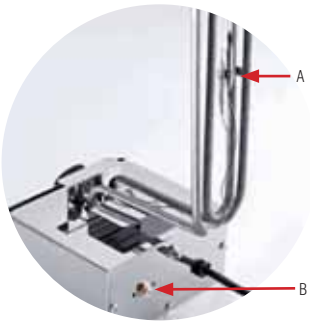
Friggitrici

Eldorado 5 -5x2 - 8 R - 8x2 - 5+8 - 8x2 R - 10 R - 10x2 R

- Costruita in acciaio inox
- Cestello inox di serie
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza e pulsante di ripristino
- Resistenze corazzate
- Corpo riscaldante rimuovibile e micro di sicurezza
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile
- Posizione di sgocciolo per cestello
- Coperchio in dotazione
- Rubinetto opzionale

- *In stainless steel*
- *Standard stainless steel basket*
- *Thermostat and safety cut-off probe and reset button*
- *Protected resistances*
- *removable heating body and safety switch*
- *Shockproof protection on resistances easily disassembled*
- *Position of basket drip*
- *Lid supplied*
- *Tap optional*

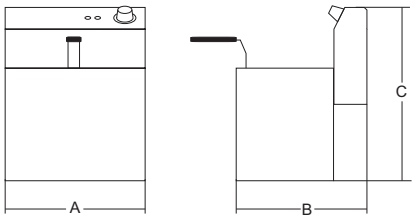
Eldorado 5 **Eldorado 5x2** **Eldorado 8 R** **Eldorado 10 R**



4 - (A) Bulbo termostato
(B) Pulsante di ripristino cut-off
(A) Thermostat bulb
(B) Cut-off reset button

Eldorado 8x2 **Eldorado 5+8** **Eldorado 8x2 R** **Eldorado 10 x2 R**

5 - Facile da smontare e pulire
Easy to disassemble and clean



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Capacità Capacity Kapazität Capacité	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt		*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Eldorado 5	2.500	230V 50 Hz	5	180	420	360	6	260x590x450	7
Eldorado 5x2	2.500+2.500	230V 50 Hz	5+5	360	420	360	12	720x540x480	13
Eldorado 5+8	2.500+3.300	230V 50 Hz	5+8	450	420	360	13	720x540x480	14
Eldorado 8	3.300	230V 50 Hz	8	270	420	360	7	570x320x420	8
Eldorado 8x2	3.300+3.300	230V 50 Hz	8+8	530	420	360	14	720x540x480	15
Eldorado 8x2 Tri	3.300+3.300	400V 50 Hz +N	8+8	530	420	360	14	720x540x480	15
Eldorado 8 R	3.300	230V 50 Hz	8	270	420	360	7,5	570x320x420	8,5
Eldorado 8x2 R	3.300+3.300	230V 50 Hz	8+8	530	420	360	15	720x540x480	16
Eldorado 10 R	6.600	400V 50 Hz +N	10	325	445	360	9	720x540x480	10
Eldorado 10x2 R	6.600+6.600	400V 50 Hz +N	10+10	655	445	360	18	720x540x480	20

Cuocipasta

Pastallegra Lt 8 - 10

- Struttura e vasca in acciaio inox
- Cestelli microforati in acciaio inox con pratico manico
- Resistenza corazzata speciale antiruggine
- Termostato di controllo
- Protezione termica di sicurezza
- Rubinetto carico/scarico acqua di serie

Optional

- Cestello maxi per Pastallegra 8 Lt

- *Stainless steel structure and container*
- *Micro-drilled stainless steel baskets with handy grip.*
- *Special armored rust-proof heaters*
- *Control thermal switch*
- *Safety heat guard.*
- *Standard feature: inlet/outlet water faucet*

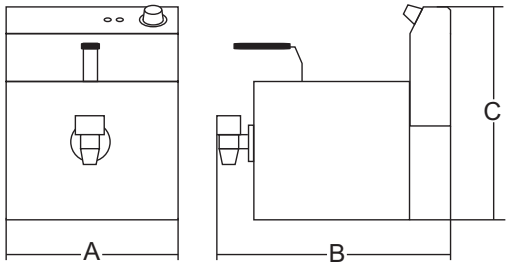
Optional

- *Extra large basket for Pastallegra 8 Lt*

Pastallegra 8 Lt

Pastallegra 10 Lt

1 - Cestello maxi / *Maxi basket*
Pastallegra 10 Lt: di serie / *standard*
Pastallegra 8 Lt: opzionale / *optional*



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dimensioni cestello Basket dimensions Krobabmessungen Dimensions du panier	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacité cuve	A	B	C	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*mm*	*lt*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*Kg*
Pastallegra 8 Lt	3.000	230V 50 Hz	100x120 h. 130 (x4)	6	270	420	360	8,5	570x320x420	10
Pastallegra 10 Lt	3.000	230V 50 Hz	95x220 h. 130 (x3)	8	270	525	360	9,5	720x540x480	11

LA FELSINEA
1933 ELETTROINDUSTRIALI

www.felsinea.com

© 2013 Copyright La Felsinea S.r.l.
I diritti delle immagini appartengono a La Felsinea.
La riproduzione anche parziale delle foto e dei testi è vietata.

I dati tecnici e le caratteristiche possono subire variazioni senza preavviso.
VER. 2014

Printed in Italy
Finito di stampare nel Ottobre 2013

La Felsinea Srl
Via L. Einaudi, 47
35016 Piazzola sul Brenta (PD) Italy
Tel. +39 049 9601602
Fax +39 049 9601606
info@felsinea.com
www.felsinea.com